

Ядринский агротехнический техникум
Минобразования Чувашии

Приготовление мастики. Украшения из мастики и шоколада.

*Выполнила мастер п/о
Беззубова Р.М.*

г. Ядрин, 2015 г.



Приготовление мастики:

сахарная пудра – 0,46 кг

желатин – 0,005 кг

эссенция - 0,0002 кг

вода – 0,05 л



Желатин залить водой температурой 25 °С и оставить для набухания на 1-2 часа.



Предварительно замоченный желатин подогреть до температуры 60°C и перемешать до полного растворения. После добавить сахарную пудру и замесить так, чтобы не было комков, в течении 20-25 минут, в то же время добавить эссенцию, если нужно краску



Готовая мастика

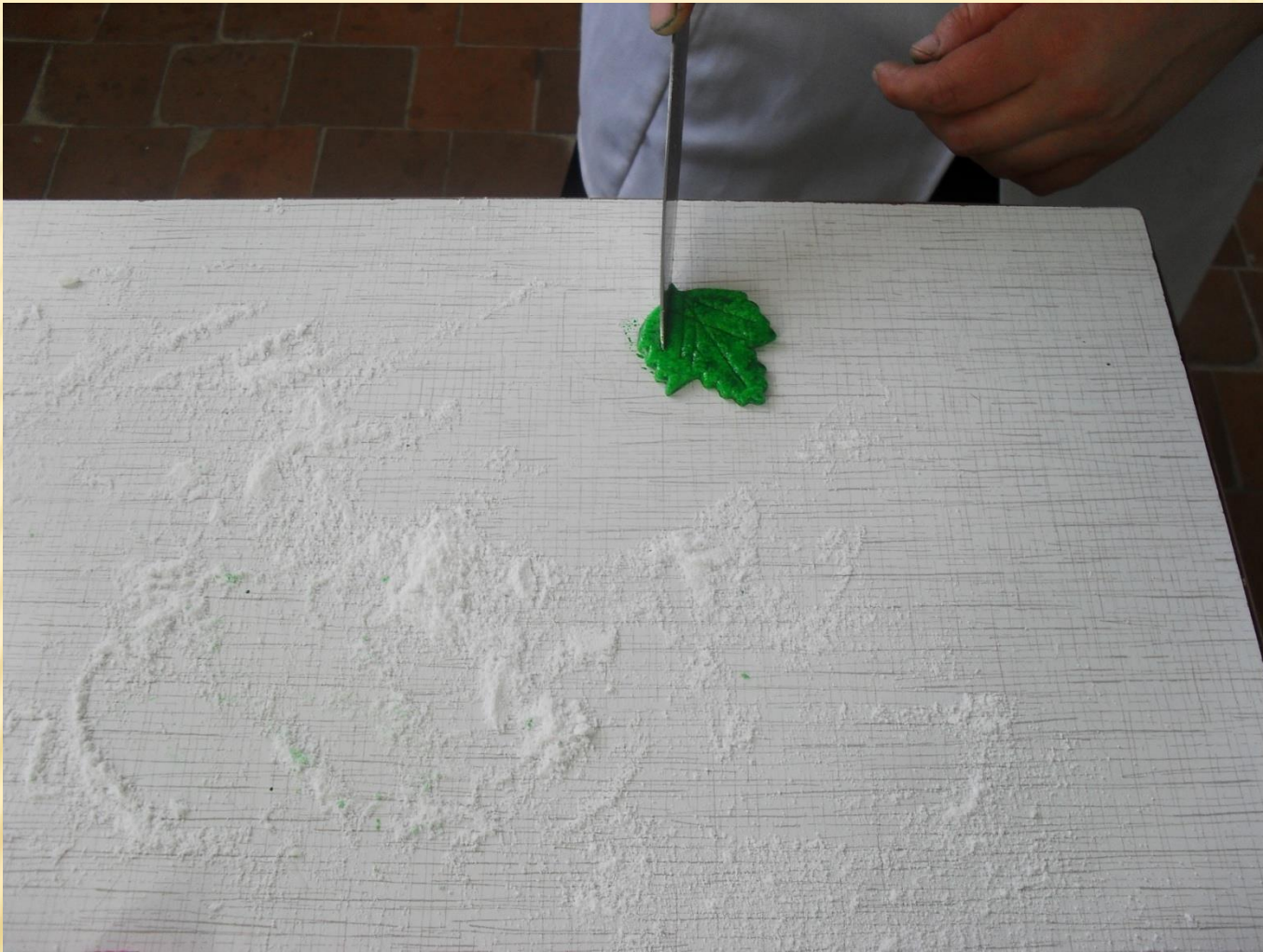


Мастику раскатать в пласт толщиной 2-3 мм



Вырезать выемками
листья и цветы

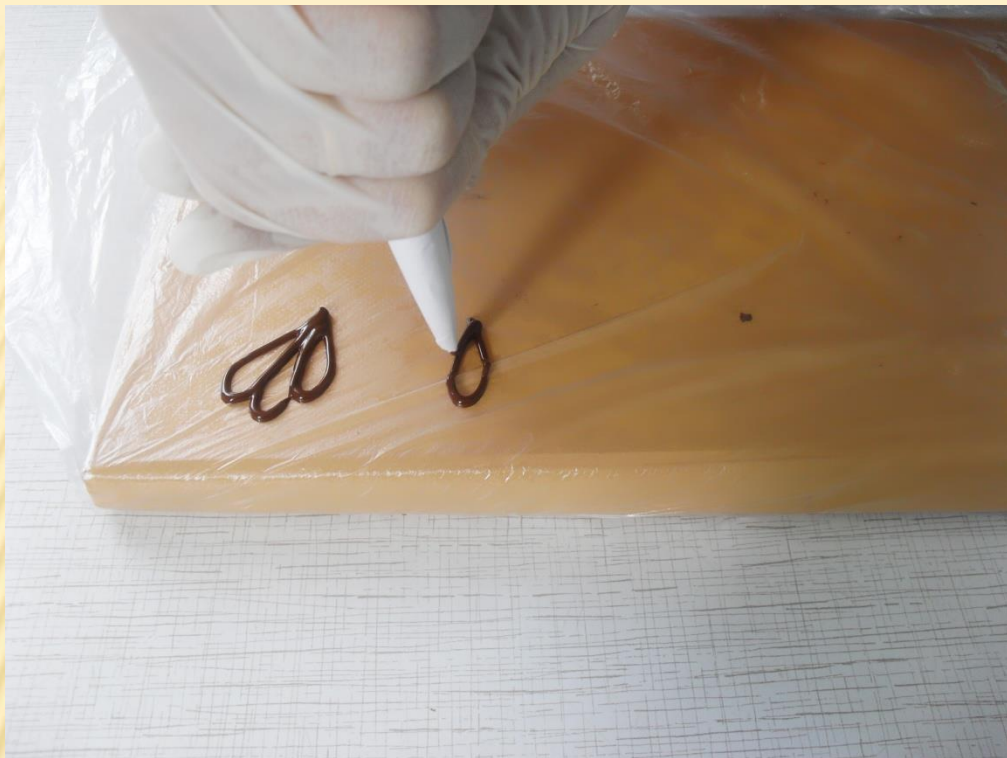




Вырезанные листья фигурки подкрашиваем
в зеленый цвет



Подкрашенную мастику раскатать,
вырезать ножом полосу и придать форму
ленты



Украшения из шоколада



Шоколад измельчить и медленно нагреть на водяной бане до 33-34 °С. Для отсадки темперированный шоколад выкладывают в корнетик и отсаживают на пергамент в виде сплошных рисунков



На готовые фигурки цветов отсаживаем
шоколад и укладываем тонкие полоски
мастики



На порционную тарелку укладываем готовые украшения из мастики и шоколада



«Вечный огонь»

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!