

# СОДЕРЖАНИЕ

**ПРЕДИСЛОВИЕ.....7**

**ТЕОРИЯ .....9**

**ИНСТРУМЕНТЫ..... 10**

|   |    |
|---|----|
| – Шпатели.....  | 11 |
| – Измерители температуры.....                               | 11 |
| – Весы.....   | 11 |
| – Фен строительный (технический).....                       | 12 |
| – Посуда.....   | 12 |
| – Кондитерский мешок.....                                   | 12 |
| – Варочная поверхность.....                                 | 12 |
| – Блендер.....  | 13 |
| – Формы.....  | 13 |
| – Спатулы и лопатки.....                                    | 13 |
| – Ручной инструмент.....                                    | 14 |
| – Краскопульт и аэрограф.....                               | 14 |
| – Компрессор.....   | 15 |
| – Вырубки.....  | 16 |
| – Поверхность для темперирования (охлаждения) шоколада..... | 16 |
| – Материалы для работы с шоколадом.....                     | 17 |

**ШОКОЛАД И КАКАО-МАСЛО ..... 18**

|                    |    |
|--------------------|----|
| – Шоколад.....     | 19 |
| – Какао-масло..... | 19 |
| – Красители.....   | 20 |

**ОСНОВЫ РАБОТЫ С ШОКОЛАДОМ..... 22**

**ТЕМПЕРИРОВАНИЕ ШОКОЛАДА. ОСНОВЫ И СПОСОБЫ ..... 23**

|   |    |
|---|----|
| – Метод темперирования на каменной плите..... | 24 |
| – Метод посева.....                           | 26 |

|  |            |
|--|------------|
| <b>ВАЖНОЕ О ТЕМПЕРИРОВАНИИ ШОКОЛАДА.....</b>         | <b>28</b>  |
| – Советы начинающим.....                             | 30         |
| <b>ТЕМПЕРИРОВАНИЕ И ОКРАШИВАНИЕ КАКАО-МАСЛА.....</b> | <b>32</b>  |
| <b>ОКРАШИВАНИЕ ШОКОЛАДА .....</b>                    | <b>34</b>  |
| <b>ПРАКТИКА.....</b>                                 | <b>37</b>  |
| – Собачка из шариков .....                           | 39         |
| – Ваза и цветы .....                                 | 45         |
| – Новогодняя композиция.....                         | 57         |
| – Индейский головной убор.....                       | 73         |
| – Молды .....  | 79         |
| – Панда и бамбук.....                                | 95         |
| – Бургер .....                                       | 107        |
| – Шоколадная плитка .....                            | 117        |
| – Сверкающая плитка шоколада .....                   | 121        |
| – Космическая открытка.....                          | 125        |
| – Трафарет.....                                      | 133        |
| <b>РЕЦЕПТЫ .....</b>                                 | <b>137</b> |
| – Конфета корпусная «Арахис-карри».....              | 139        |
| – Конфета корпусная по-тайски.....                   | 139        |
| – Вишневый трюфель.....                              | 140        |
| – Трюфель «Лимонный кофе».....                       | 140        |
| <b>ОШИБКИ .....</b>                                  | <b>143</b> |
| <b>ГЛОССАРИЙ.....</b>                                | <b>150</b> |