

Лекция 3. Подбор оборудования и инвентаря



Инструменты для обтяжки:

- большой силиконовый или полипропиленовый мат для раскатки;
- силиконовая скалка;
- утюжки для мастики – прямой и угловой;
- пластиковый нож.



Рельефные защипы и дорожки. Для придания обтяжке или бортам торта более праздничного вида их можно украсить эффектными дорожками. Для этого с помощью специальных фигурных щипцов создаются непрерывные линии в *нужных местах*.



Изготовление вырезных украшений. Декор вырезается из тонких разноцветных пластов мастики. Это могут быть плоские цветы, листья, кружевные бортики, плоские фигурки. Чтобы украшение из сахарной мастики нанести на обтяжку нужно смазать их поверхность водой.

Инструменты для тонких изделий из сахарной мастики:

- силиконовая скалка;
- кисть для смачивания водой;
- штампы, в том числе с плунжером (выдавливателем)
- фигурные вырубки;
- высечки с рельефным плунжером – для вырезания с одновременным нанесением рельефа;
- коврики и молды с выемками для создания кружевного и тонкого рельефного декора.

Изготовление объемных цветов. Объемные цветочные бутоны – самое популярное и одновременно самое трудоемкое украшение из сахарной мастики: мастер-классы по их изготовлению кондитеры посещают чаще всего. Благодаря широкому арсеналу инструментов можно создавать удивительные букеты из сахарной мастики, которые будут почти неотличимы от настоящих.

Инструменты и материалы для изготовления цветов:

- мастика высокой пластичности для раскатывания тончайших пластов;
- основа для бутонов;
- тычинки;

- пищевые красители;
- маленькая силиконовая скалка;
- кисть для смачивания;
- доска с выемками для формирования листьев и лепестков;
- наборы специальной посуды для сушки и формирования бутонов;
- кондитерская проволока;
- тейп лента;
- вырубки для листьев и лепестков;
- набор лопаток для сахарной мастики;
- набор вайнеров для формирования текстуры цветов и листьев.



Изготовление объемных фигур из сахарной мастики. Тематические фигуры – яркое и оригинальное кондитерское украшение. Вкусные статуэтки на свадебном торте, герои любимых сказок и мультфильмов придают изделию эксклюзивный вид. Фигурки из сахарной мастики, как правило, вылепляются вручную. При этом техника практически полностью повторяет приемы лепки из пластилина. В этом легко убедиться, если вы посмотрите следующее видео о сахарной мастике.

Также фигурки можно создавать с помощью специальных форм. Мастика для лепки должна быть более плотной, чем для обтяжки и тонких украшений, иначе фигурка может быстро потерять форму.

Инструменты для лепки из сахарной мастики:

- силиконовая скалка;
- кисть для смачивания водой;
- набор лопаток для мастики (лопатки напоминают стеки для работы с пластилином);



- молды для выпуклых рельефных фигурок;



- молды для создания человеческой и детской фигуры 3D.

Современный арсенал приемов и инструментов для работы с сахарной мастикой позволяет создавать уникальный и неповторимый декор для кондитерских изделий с минимальными затратами времени и сил. С их помощью вы сможете реализовать любые творческие задумки и почувствовать себя настоящим мастером.