В сладком царстве карамели

Карамельный мастер-класс в кондитерской мастерской— это сладкое время, которое переполнено волшебством превращения бесформенной карамельной массы в яркую, красивую фигуру. Здесь можно провести время с удовольствием и в замечательной компании мастеров. На мастер-классе можно собственными руками сделать задуманную композицию или сладкий подарок любимым.

На мк участвовали 5 человек. Все с нетерпением столпились вокруг большого длинного стола в центре помещения. Именно на нем мастер демонстрировала чудо превращения сладкого сиропа в твердую карамельку.

Мастер показывала, студенты повторяли, взяли кострюлю с изомальтом, поставили на огонь. К нему добавили немного малинового сиропа для аромата. Кстати, в мастерской используют сугубо натуральные ингредиенты, а весь процесс проходит вручную без помощи каких- либо механизмов. Итак, карамельный сироп закипел. На наших глазах, мастер вынесла кастрюлю и вылила карамель на силиконовый коврик. Здесь масса должна затвердеть. Но перед этим ее требуется окрасить. Масса быстро затвердевала. Мастер принялась делить карамель на куски, затем карамель быстрыми движениями рук вытягивала, масса приобретала красивый, завораживающий, атласный цвет. Процедура проходила в быстром темпе, для получения желаемой детали из карамели, карамельную массу нужно размягчить под специальной тепловой лампой. Вообще изготовление карамели требует много времени и сил. Создание простых фигур не требует никаких специальных навыков, но особенно студентам понравилось выдувать шарики, используя помпу, для них это показалось самым трудоемким процессом. В процессе работы студенты своими руками научились лепить листочки, используя силиконовые молды. Увлекательный мастер класс принёс море удовольствия. По окончанию, у каждого студента остались яркие сладкие эмоции!