# МАЙСТЕР-КЛАС ВІД ВОЛОДАРКИ ГРАН-ПРІ КВІТИ З ЦУКРУ ОРИСІ ІЖЕВСЬКОЇ

25 жовтня 2024р. у Центр професійної освіти Боско відбувся другий день V Міжнародної науково-практичної конференції "Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності", що організоваа Кафедра готельно-ресторанного бізнесу ЛДУФК Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського. Цей день був не менш насиченим, пізнавальним, щедрим на емоції та знання завдяки Майстер-класу по вивченню темперувальних властивостей шоколадних мас на прикладі виготовлення складного шоколадного декору від золотої призерки Кулінарної олімпіади2024 Іжевської Орисі, доцентки кафедри готельно-ресторанного бізнесу ЛДУФК. одяка завідувачці, професору кафедри готельно-ресторанного бізнесу, доктору наук Марії Пасці за чудову організацію конференції на дуже високому рівні. Дякую за допомогу в проведенні Майстер-класу. Є люди, які роблять цей світ добрішим, яскравішим, насиченим. І саме ви, Маріє Зіновіївно, належите до таких. Ви здатні заворожити всіх навкруг своєю турботою, чарівністю, харизматичністю, компетентністю та вмінням згуртувати і сформувати успішну команду постійно розвиваючи нас усіх та організовуючи. Приємно знати, що такі люди є поруч в одному колективі. Це ж добре, що ви є! Автор майстер-класу, володарка ГРАН-ПРІ квіти з цукру Орися Іжевська

Квіти з шоколаду стали не лише смачним десертом, а й справжнім витвором мистецтва. Виготовлення шоколадних квітів вимагає високої майстерності та креативності, перетворюючи звичайний шоколад на естетично привабливі композиції. Процес створення шоколадних квітів включає кілька ключових етапів: Темперування шоколаду: Цей процес є критично важливим для досягнення правильної текстури і блиску. Шоколад нагрівають до певної температури, а потім охолоджують, щоб кристали какао-масла правильно сформувалися . Фарбування Для створення різноманітних кольорів використовують спеціальні барвники, що дозволяє досягти натуральних відтінків; Шоколад заливають у силіконові форми, які мають форму пелюстків або інших частин квітів; Витягування з форми: Після охолодження шоколадні квіти обережно виймають з форм, щоб не пошкодити їх. Мистецтво та естетика

Шоколадні квіти виглядають настільки реалістично, що їх важко відрізнити від живих. Відомі кондитери, такі як Аморі Гішон, демонструють неймовірні результати своєї роботи, створюючи справжні скульптури з шоколаду

. Це мистецтво вимагає не лише технічних навичок, але й художнього чуття для створення гармонійних композицій. Популярність та використання

Шоколадні квіти набирають популярності як оригінальний подарунок на різні свята, включаючи Дні народження, весілля та свято Валентина. Вони не лише радують око, але й дарують емоції, адже кожен букет — це унікальний витвір мистецтва. Заключення

Квіти з шоколаду — це більше, ніж просто десерт; це поєднання кулінарного мистецтва та творчості. Вони показують, як можна перетворити звичайний продукт на щось надзвичайне і красиве.

25.10.2024

Samsung Triple Camera
Galaxy A7 (2018)