**Провела учительница технологии**

**Койтемирова З.А.**

Вы даже не представляете, насколько шоколадные конфеты ручной работы вкуснее, чем то, что продается в магазинах. Примерно как черепаший суп в дорогом ресторане отличается от лапши роллтон. Несравнимо. Этот мастер класс специально разработан для того, чтобы вы дома, на своей кухне, без специального оборудования и приспособлений, могли творить свои собственные шоколадные конфеты! Для приготовления трюфелей необязательно даже уметь темперировать шоколад. Вы почувствуете себя настоящим шоколатье на своей собственной кухне! Трюфель — самая простая в приготовлении конфета, поэтому вы сможете легко и часто экспериментировать с шоколадами и начинками! Ведь трюфель — это необязательно обвалянный в какао плотный шоколадный шарик. По сути, трюфель — это густая начинка для шоколадной конфеты, скатанная в шарик. Трюфели могут быть совершенно разнообразными! На нашем мастер-классе мы погрузимся в мир вкусов шоколадных конфет. Вы научитесь правильным пропорциям и техникам приготовления начинок и даже создадите свою собственную конфету прямо на мастер-классе!

В программе:

* Что такое ганаш — шоколадная начинка для конфет
* Роль ингредиентов в начинке, как правильно заменять ингредиенты
* Как создаются рецепты шоколадных конфет и как создавать рецепты самостоятельно
* Каковы правильные пропорции для ганашей
* Варианты покрытий и техника глазирования для трюфеля (не только какао)
* Технология приготовления и выстаивания ганаша
* Какие существуют ошибки в приготовлении трюфелей и как их исправлять
* Разные виды шоколадов — рассказ и дегустация бельгийских, французских и швейцарских шоколадов









