

САХАРНЫЕ  
*Цветы*





Евгения Бочарова

# САХАРНЫЕ Цветы

ПОШАГОВЫЙ ГИД ПО СОЗДАНИЮ ЦВЕТОВ  
ИЗ САХАРНОЙ МАСТИКИ ДЛЯ ДЕКОРА ТОРТОВ



ХЛЕБ\*СОЛЬ

Москва  
2022



# СОДЕРЖАНИЕ

От автора.....7

Инструменты и материалы.....10

## *Механика*

Правила при работе с проволокой .....16

Вайнеры своими руками.....16

Окрашивание вафельной бумаги..... 18

Приготовление цветочной мастики ..... 18

Кондитерский клей.....21

Способы создания лепестков и листьев  
без дощечки с прожилками ..... 22

## *Марты*

Рецепты тортов .....28

Морковный торт

с карамельно-ореховой начинкой .....28

Ягодный торт .....31

Шоколадный торт с вишневым желе .....34

Техника сборки одноярусных тортов...36

Базовые кремы для выравнивания

тортов .....39

Темный ганаш .....39



## *Сахарная флористика*

Торт с розами.....	58
Торт с магнолией.....	76
Торт с вафельными пионами.....	90
Торт с анемонами.....	98
Лесной торт.....	112
Розовый торт с орхидеями.....	122
Торт с сердцем.....	136
Торт с клематисами.....	146
Торт с настурцией.....	156
Кубический торт с вьюном.....	166

## *Шаблоны цветов*

Настурция.....	178
Гортензия.....	178
Вьюн.....	179
Шиповник.....	179
Пион.....	180
Монстера.....	181
Магнолия.....	182
Клематис.....	183
Роза.....	183
Ветка зелени.....	184
Орхидея.....	184
Лизиантус.....	185
Хризантема.....	185
Анемона.....	185
Плюмерия.....	185
Указатель.....	186

Белый ганаш.....	40
Цветовой круг и особенности окрашивания крема.....	40
Выравнивание тортов ганашом.....	42
Формулы перерасчета количества ингредиентов.....	47
Многоярусные торты.....	48
Конструкции для сборки тортов.....	48
Техники сборки.....	52



# От автора

**«ЗДРАВСТВУЙТЕ, С ВАМИ – ЕВГЕНИЯ БОЧАРОВА,  
МАСТЕР И ПРЕПОДАВАТЕЛЬ САХАРНОЙ ФЛОРИСТИКИ», –  
ТАК Я ПРЕДСТАВЛЯЮСЬ НА ВЕБИНАРАХ, МАСТЕР-КЛАССАХ, КУРСАХ.  
А ЗАИНТЕРЕСОВАЛАСЬ Я ЭТИМ УВЛЕКАТЕЛЬНЫМ ЗАНЯТИЕМ  
БЛАГОДАРЯ... МОИМ ДЕТЯМ.**

Мы переехали в Московскую область девять лет назад. У нас уже было двое сыновей, и вскоре родилась доченька. Муж часто уезжал в длительные командировки, на три-шесть месяцев, а я оставалась дома и занималась детьми. Не представляла себе, как выйду на работу и оставлю детей с няней, ведь они совсем малыши. Надо было придумать занятие, которое не мешало бы мне быть рядом с ними и радоваться, наблюдая за тем, как они растут. В то время я занималась выпечкой тортов, достигла в этом определенных успехов и стала задумываться, в каком направлении мне развиваться дальше. Думала, думала и придумала: решила выбрать профессию преподавателя сахарной флористики. Закончила одни курсы, затем еще одни, повысила свой уровень на мастер-классах Алана Данна, одного из ведущих флористов-кондитеров мира, и началась моя преподавательская деятельность: меня стали приглашать в разные города, и план моих поездок был составлен на многие месяцы вперед. Я открыла онлайн-школу сахарной флористики, стала производить дощечки для лепки цветов, регулярно участвовать в марафонах в качестве спикера. Были, конечно, и взлеты, и творческие кризисы, все как у всех.

2020 год. Коронавирус. Я заболела, а затем на меня навалилась депрессия. Я решила, что не хочу больше быть мастером сахарной флористики, не мое это. Когда сказала мужу: «Все, я закрываюсь», помню его удивленное лицо. В трудные минуты жизни я усиленно молюсь, потому что истинный ответ мне может дать только бог. Просила его дать мне знак, что делать: развиваться ли в выбранном направлении или искать что-то другое. И вот однажды мне приходит мысль написать в издательство «Хлеб&Соль».

— Здравствуйте, я — Евгения Бочарова, кондитер-декоратор. Хочу в вашем издательстве издать книгу «Десять тортов с сахарными цветами». Подскажите пожалуйста, с кем мне связаться, чтобы более детально поговорить. Спасибо.

Примерно через неделю мне отвечает «кто-то». Волшебница, фея?

— Добрый день! Напишите на почту... (и далее следует электронный адрес).

Я пишу на указанную почту, вы представляете, мне отвечают! Со мной связывается Анна, редактор издательства, и говорит: «Ваше предложение согласовано с главным редактором, начинаем сотрудничество». Это было для меня настоящим чудом! Это был знак свыше, который означал «развивайся обязательно». Вот почему для меня это не просто книга, это — чудо, которое случилось со мной, и к тому же крайне неожиданно.

Помощь свыше меня не покидала и в процессе работы над книгой. Сочетания цветов, эскизы тортов, техники — все четко вырисовывалось у меня в голове. Мне оставалось лишь перенести это на лист бумаги, а потом и в реальность.

Вместе со своей книгой я приглашаю вас в путешествие в мир сахарной флористики и сладкого декора. Шаг за шагом вы будете узнавать что-то новое, интересное. Сначала вдохновляться, а затем погружаться в изучение деталей. Важно не просто читать, а применять приобретенные знания на практике. Отработайте полученные навыки на домашних тортах или муляжных ярусах, а затем смело берите заказы и украшайте свои торты, используя изученные техники, изысканно, со вкусом.

Мне очень хочется, чтобы книга стала для вас полезной, и чтобы поняв главное, вы вышли за ее рамки и сотворили Свой декор, Свой десерт. Чтобы ваши торты стали узнаваемы, а у вас появился свой собственный почерк.

*Ваша  
Евгения Бочарова*



# Инструменты И МАТЕРИАЛЫ

**ДЛЯ СОЗДАНИЯ САХАРНЫХ ЦВЕТОВ  
ВАМ ПОНАДОБЯТСЯ НЕКОТОРЫЕ  
ИНСТРУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ:**

*Дощечка с прожилками.* Используется для раскатывания мастики и формирования прожилок на лепестках и листьях благодаря наличию канавок. Можно купить в интернет-магазинах для кондитеров.

*Скалка.* Продается в магазинах для кондитеров. У меня две скалки: одна — длиной 15 см, диаметром 2,5 см, другая — длиной 12,5 см, диаметром 1 см.

*Поролоновый коврик (мат) для сушки цветов.* Если вы не купили такое приспособление, сделайте его сами из бумажного полотенца (с. 62), либо можно взять пенопласт (пенополистирол) в качестве подставки и вставлять в него листья и лепесточки на проволочках.

*Тейп-лента.* Тонкая полоска из бумаги с легким клеящим эффектом. Используется для скрепления деталей цветов, также с ее помощью декорируют проволоку. Продается в магазинах как для кондитеров, так и для флористов.

*Вайнеры.* Силиконовые молды, необходимые для создания фактуры на листьях и лепестках. Можно купить, а можно сделать самим (с. 16).



**Вырубки.** Другое название – каттеры. С их помощью легко и быстро вырезать заготовки для создания цветов – листья, лепестки. Продаются в магазинах для кондитеров и для мастеров, работающих с полимерной глиной. На начальном этапе можно использовать шаблоны (раздел со с. 178).

**Молды/3D-вайнеры («ягодки», «бутоны», «хризантемы» и т. д.).** Силиконовые текстурные формочки, помогающие создавать различные объемные украшения. С их помощью ускоряется процесс лепки: не надо лепить фигурку самим, достаточно поместить мастику в молд и вынуть, изделие готово. На начальном этапе использовать молды не обязательно.

**Коврик (мат) для моделирования цветов.** Это мягкий коврик, который используется для утончения края лепестков и листьев, а также для придания дополнительной фактуры цветам.

**Колесико** (лучше приобрести качественный инструмент от бренда *PME Sugacraft*). Необходимо для дополнительной доработки цветов, а также для вырезки лепестков по шаблонам, если нет вырубок. Колесико можно заменить обычным ножом.

**Металлическая стека-шарик.** Инструмент, который используется для утончения лепестков. Можно купить в интернет-магазинах для кондитеров или у мастеров, работающих с полимерной глиной. Шарики могут иметь разные размеры, а инструмент может быть выполнен не только из металла, но и из пластика.

**Стека «Дрезден».** Инструмент ложковидной формы. Служит для создания прожилок, формирования тонких листьев, например, у ромашки, для придания дополнительной фактуры листьям и лепесткам.

**Древовидная палочка.** Инструмент для придания фактуры лепесткам.



**Проволока.** Важный инструмент сахарной флористики. Без нее невозможно создать красивые композиции. Вот почему необходимо купить хорошую проволоку, чтобы процесс создания сахарных цветов был в удовольствие. Лучшая проволока – японская и английская, у нее более плотная обмотка, и она не сползает при работе. Покупать проволоку лучше в магазинах, продающих товары для сахарной и полимерной флористики. Можно купить ее и в магазинах для творчества, но там указывается ее толщина в миллиметрах, а не номер. В таблице вы найдете соответствия номеров проволоки ее толщине в миллиметрах.

## ПРОВОЛОКА

№	мм	№	мм
18	1	28	0,3
20	0,8	30	0,25
22	0,6	33	0,2
24	0,5	35	0,1
26	0,4		

*Кусачки.* Необходимы для резки проволоки.

*Круглогубцы.* Понадобятся для сворачивания проволоки при создании петелек для основ цветов.

*Ножницы.* Лучше иметь обычные канцелярские ножницы и небольшие маникюрные.



*Кисти.* Необходимы для тонировки и прорисовки прожилок. Обычно я использую плоские кисти из синтетики с закругленным кончиком. Для тонировки – № 8, 10, 12, а для прорисовки – № 0 или 1. Но иногда, например, для акварельной росписи, беру кисти из белки № 0, 1, 6, 8.

*Цветочная пыльца.* Сухой краситель для цветов (не просто сухой краситель, а именно для цветов!). С его помощью окрашивают цветочные изделия из мастики. Цветочная пыльца бывает разного цвета, поэтому мы можем создавать цветочные композиции в разной цветовой гамме. Я предпочитаю продукцию брендов *Sugarflowers*, *EdablArt*, *Squires Kitchen*.

*Декоративная цветочная пыльца.* Мелкая пищевая цветная крошка, которую наносят на тычинки цветов из мастики для придания им более естественного вида. Можно заменить кукурузной или манной крупой, покрасив ее в нужный цвет.

*Тычинки.* Продаются в магазинах для творчества (чаще всего я использую мелкие тычинки). Но если нет под рукой, можно сделать их самим, используя проволоку № 33 или 35.

*Мастика или паста для лепки.* (В книге мы будем использовать понятие «мастика», так как оно привычнее и чаще используется кондитерами.) Основной материал для создания сахарных композиций. В индустрии кондитерского декора существует три вида мастики: мастика для обтяжки тортов, мастика для лепки фигурок и мастика цветочная. Одна другую заменить не может, потому что они отличаются свойствами, в частности, консистенцией. Любой вид мастики можно купить в магазинах для кондитеров от множества брендов. Выбирайте на свой вкус. Я лишь могу порекомендовать цветочную мастику турецкого бренда *Vizyen*, либо сделать свою (с. 18). Для декорирования тортов, которые я представляю в этой книге, вам понадобится

мастика для обтяжки тортов и цветочная. Для обтяжки тортов я использовала мастику бренда *I Love Bake*.

*Гелевые пищевые красители.* Используются для окрашивания мастики. Мои предпочтения – бренды *Sugarflower, Americolor, Colorgel*.

*Кандурин.* Сухой пищевой перламутровый краситель с разными оттенками: золото, серебро, медь и т. д. Используется для поверхностного нанесения на все виды кондитерских изделий и декора.

*Пищевое золото.* Сусальное золото, которое можно употреблять в пищу. Используется для декорирования блюд и кондитерских изделий.

*Пищевое серебро.* Применяется для декорирования поверхностей кондитерских изделий, украшения десертов и изготовлении блюд различной сложности.

*Кондитерский клей.* Используется для скрепления деталей цветов и композиций. Можно купить готовый в магазинах для кондитеров или сделать самим несколькими способами. Подробнее я расскажу об этом на с. 21.

*Кондитерский лак.* Масса, которая защищает изделия от внешних воздействий и придает лаковый блеск листьям, ягодам, лепесткам из мастики. Продается в магазинах для кондитеров. Если нет лака, можно подержать изделие из мастики над паром несколько секунд, и он станет глянцевым, а его цвет – более насыщенным. Если для нанесения лака вы используете кисть, то после работы не забудьте промыть ее в кондитерском растворителе либо просто в жидкости для снятия лака.







*Mexnuka*

## ПРАВИЛА ПРИ РАБОТЕ С ПРОВОЛОКОЙ

1. Проволока обязательно должна быть в обмотке, не покупайте голую проволоку, она нам не подходит.
2. В продаже есть проволока в зеленой обмотке, белой, коричневой и др. Покупайте в белой, это самая универсальная проволока.
3. Если лепесток из мастики сползает с проволоки, то причины может быть три:
  - голая проволока
  - сухая мастика
  - вы плохо прижимаете проволоку в вайнере

Чтобы исправить, надо использовать проволоку только в обмотке, к подсохшей мастике добавить свежей, а когда поместили проволоку в прожилку лепестка, получше прижмите ее, а потом еще раз сделайте это в вайнере, чтобы проволока точно зафиксировалась внутри.

## ВАЙНЕРЫ СВОИМИ РУКАМИ

Каждый цветок индивидуален и отличается своей красотой, изгибом лепестков и фактурой. Вайнеры – это инструмент, который отвечает за фактуру лепестков и листьев. Благодаря технике, о которой я расскажу, вы сможете делать эксклюзивные вайнеры для каждого цветка. Для изготовления вайнеров я использую массу и активатор бренда *Speedex*, но можно использовать продукцию и других брендов.

- стоматологическая масса *Speedex*
- активатор *Speedex*
- детский крем (или кокосовое масло, кондитерский жир, вазелин)
- лист растения



1. Хорошо смажьте нижнюю сторону листа кремом (обычно нижняя сторона листа фактурнее, поэтому ее и выбираем).
2. На небольшое количество стоматологической массы выдавите из тюбика немного активатора и быстро, но тщательно все перемешайте. Сделать это надо за 30 секунд, иначе масса затвердеет.
3. В несколько приемов аккуратно выкладывайте массу на лист. Важно выкладывать массу не сразу, а постепенно, в противном случае могут образоваться воздушные пузыри, и вайнер получится некачественным.
4. Дайте массе затвердеть.
5. Снимите лист.
6. Изготовленную первую часть вайнера смажьте кремом.
7. Снова смешайте стоматологическую массу с активатором. Выложите ее на первую часть вайнера и оставьте до полного затвердения.
8. Аккуратно рассоедините части. Вы сделали замечательный вайнер за 7 минут.





## ОКРАШИВАНИЕ ВАФЕЛЬНОЙ БУМАГИ

- вафельная бумага
- ножницы
- карандаш
- шаблоны лепестков и листьев
- пульверизатор
- красители
- вода
- кисти
- проволока

Для создания цветов и декора из вафельной бумаги мы будем использовать ее двух видов: толстую (толщиной 0,5 мм) и тонкую (толщиной 0,25 мм). При окрашивании они ведут себя по-разному. Так, на бумагу большей толщины мы можем наносить краску, разведенную водой, и получим прекрасные акварельные разводы, но при этом лепесточки будут толстоватыми.

А вот с бумагой толщиной 0,25 мм необходимо работать аккуратно. Нужно совсем немного сбрызнуть ее из пульверизатора окрашенной водой, а затем распределить воду пальцами по всей поверхности. Здесь главное, чтобы воды было совсем немного, так как процесс необратим – от избытка влаги бумага просто растворится. Но если все сделать правильно, то лепесточки и другой декор будут выглядеть утонченными и изысканными.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЦВЕТОЧНОЙ МАСТИКИ

При приготовлении мастики, а также кондитерского клея (с. 21) вам понадобится один особый ингредиент – СМС (или КМЦ, или карбоксиметилцеллюлоза). Это загуститель, порошок белого цвета без запаха и вкуса. (Слово «мастика» используется для удобства восприятия; правильное название массы, из которой лепят цветы, фигурки, которой обтягивают торты, – «сахарная паста».)

- 500 г сахарной пудры
- 10 г СМС
- 10 г желатина (желательно Dr. Oetker)
- 25 г холодной воды
- 15 г глюкозного сиропа
- 10 г кокосового масла (или кондитерского жира) + 1 ч. л. для обмазки мастики
- 35 г яичного белка (белок категории С1)





1



2



2a



2b



3



4

**1.** Просейте сахарную пудру, смешайте ее с СМС.

**2.** Замочите желатин в воде. Глюкозный сироп смешайте с маслом. Когда желатин набухнет, добавьте его в масляную смесь и прогрейте в микроволновой печи. Следите, чтобы масса не закипела! Важно, чтобы температура смеси не превышала 40 °С. Добавьте к массе белок и все перемешайте.

**3.** Влейте смесь в сахарную пудру.

**4.** Перемешивайте ложкой до тех пор, пока сможете мешать.

**5.** Выложите массу на силиконовый коврик и начинайте месить. Месите руками, как тесто, пока масса не станет однородной.



5