

# Чудесные фигурки из сахара

Замечательные фигурки животных из сахарной мастики — это чудесный финальный штрих к любому торту, пирогу или другой выпечке и десерту. С помощью пошаговых инструкций и красочных фотографий вы освоите простые техники моделирования и узнаете секреты окрашивания, благодаря которым готовые изделия будут очень похожи на настоящих животных. Вы сможете сделать льва, кошку, слоненка, кенгуру, черепаху, кролика и многих других. Фигурки станут настоящим украшением праздника!

**В книге:**

*17 великолепных моделей*

*Пошаговые инструкции с красочными иллюстрациями*

*Шаблоны для изготовления деталей*



[www.ksdbook.ru](http://www.ksdbook.ru)

ISBN 978-5-9910-2441-9



9 785991 024419

[www.bookclub.ua](http://www.bookclub.ua)

ISBN 978-966-14-5218-2



9 789661 452182

Чудесные фигурки из сахара

Френсис Макнафтон



# Чудесные фигурки из сахара

*Френсис Макнафтон*

**Вкусные  
и простые  
украшения**

**Великолепные  
модели  
из обычного  
сахара**



КЛУБ  
СЕМЕЙНОГО  
ДОСУГА

Френсис Макнафтон

# Чудесные фигурки из сахара

Вкусные и простые украшения



ХАРЬКОВ КЛУБ  
БЕЛГОРОД СЕМЕЙНОГО  
2013 ДОСУГА



Посвящается моему мужу Майку  
и всем членам семей Макнафтон и Льюис,  
чью поддержку я ощущала постоянно



Хочу поблагодарить Софи Керси, Марианну Мерсер и Родди Пейн.  
Также хочу выразить благодарность Паулине Тай за то, что много лет назад  
познакомила меня с лепкой из марципановой массы.  
Спасибо Марион Фрост из «Patchwork Cutters» за рецепт мексиканской мастики,  
а Эдди Спенсу — за рецепт королевской глазури.

## ОБ АВТОРЕ

Книги Френсис Макнафтон о фигурках из сахара уже стали бестселлерами во всем мире. Много лет Френсис занималась преподавательской деятельностью и раскрывала ученикам все тайны работы с сахарной мастикой с самых азов. Она объездила всю Европу, проводя презентации и мастер-классы в магазинах, клубах и на выставках. Поклонники ее мастерства есть не только в Англии, но и в Австралии, Соединенных Штатах и Новой Зеландии. Всем, кто интересуется, что и как можно сделать из сахарной мастики, Френсис помогает советами и делится опытом на своем сайте. Именно ее работы использовались в фильмах «Ноттинг Хилл», «Шоколад», «Чарли и шоколадная фабрика», а также в трех фильмах о Гарри Поттере.



# Содержание

Введение .....	6
Материалы.....	8
Техники .....	12
ОВЦА.....	22
КОРОВА .....	28
ГОРИЛЛА.....	34
БОБЕР.....	40
СУРИКАТ .....	46
ЛИСА.....	52
ЛЕВ .....	58
СВИНЬЯ .....	64
БУРЫЙ МЕДВЕДЬ.....	70
КЕНГА И РУ.....	76
КРОЛИК .....	82
НОСОРОГ .....	88
СЛОНЕНОК.....	94
ЧЕРЕПАХА.....	100
ПОЛЯРНЫЙ МЕДВЕДЬ.....	106
ТРИ КОШКИ .....	112
ЛЕТУЧАЯ МЫШЬ.....	120



# Введение

Когда мне было шесть лет, я начала помогать маме печь торты и печенье. Ее старая книга рецептов, очень толстая, с множеством черно-белых иллюстраций, стала моим самым любимым предметом на кухне. Три мои сестры и брат, как старательные морские свинки, пытались повторить мои творения, а наша большая семья давала возможность попрактиковаться в кулинарии, ведь дней рождений было много, а следовательно, и праздничных тортов. Поэтому сначала я только помогала маме, а потом пекла сладости уже сама. Окончив школу, я начала работать в офисе, но продолжала печь торты друзьям и всем членам семьи. В 1987 году, собравшись с духом, я занялась собственным домашним бизнесом — стала делать украшения для тортов.

Мне всегда нравилось разнообразное декорирование тортов и сахарная мастика, из которой можно выполнить всевозможные предметы, цветы, поражающие своей реалистичностью, и фигурки сказочных существ. Я получаю удовольствие, обучая этому искусству всех желающих, демонстрируя то, чего достигла и чему научилась сама. Я пытаюсь найти простые способы создания моделей из сахарной мастики и результаты изысканий последних лет представила в книге «Забавные животные из сахара. Украшения для тортов, пирогов, кексов», которая будет интересна не только детям и начинающим, но и опытным мастерам. Эта книга является введением в моделирование из сахарной мастики и поможет желающим сделать простые фигурки животных за сравнительно короткое время, используя минимальный набор инструментов.

Следом за первой книгой я написала еще одну, ту самую, которую вы держите в руках. Она предназначена для тех, кто хочет сделать сахарных животных максимально похожими на настоящих и с естественной окраской. Эти модели я сделала настолько простыми, насколько смогла, поэтому все, кто уже работал с сахарной мастикой, без труда вылепят эти фигурки и при желании смогут добавить им новые детали.

Для создания животных, представленных в этой книге, я использовала различные съедобные материалы — поверхность фигурок имеет разную текстуру. Те, кто давно увлекается лепкой из сахарной мастики, понимают, что, хотя я работала со съедобными материалами, тут не обошлось без несъедобной моделирующей мастики, которая помогает фигуркам сохранять форму. Моделирующую мастику для сушки в духовке или на воздухе



можно найти в магазинах для творчества. Размер фигурок, по желанию, может быть бóльшим или меньшим.

Мне нравится жизнь за городом, где я вместе с мужем Майком провожу много времени. Сейчас мы живем в маленьком деревенском коттедже, окруженном лесом. Животные, которые встречаются здесь на каждом шагу, вдохновили меня на создание новых моделей, и я получила настоящее удовольствие, продумывая их детали и образы.

Метод крепления шкуры, который использовался в модели овцы, я усовершенствовала и применила в изготовлении моделей других животных.

Под крышей нашего коттеджа живут летучие мыши, и каждый день мы наблюдаем, как в сумерках они вылетают охотиться на насекомых, а на рассвете возвращаются. В лесу позади коттеджа обитает семейство диких лис. Они никогда не подходят близко к дому, но однажды весной нам посчастливилось увидеть около норы их детенышей. Наши ближайшие соседи — это три свинки и шесть овец, оккупировавшие лужайку возле леса, и нужно еще упомянуть трех моих кошек, не отходящих от меня до последнего слова каждой написанной мною книги; обычно они помогают мне тем, что расхаживают по клавиатуре.

Надеюсь, вы, придумывая свои собственные модели, получите столько же удовольствия, сколько получила я, создавая эту книгу, ведь только в процессе творчества можно получить настоящее удовлетворение.

Удачи!



# Материалы

## МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ МОДЕЛИРОВАНИЯ

### Мексиканская мастика

Мексиканская сахарная мастика готовится с добавлением резинового трагаканта, который делает ее плотнее и позволяет раскатывать очень тонким слоем. Я использую этот вид мастики для изготовления туловищ, которые необходимо тщательно высушить, перед тем как покрыть шкуркой или мехом. Мексиканскую мастику можно купить в магазине или приготовить самостоятельно.

Вот рецепт: насыпьте в емкость 227 г сахарной пудры (кондитерского сахара), смешайте с 3 ч. л. (15 мл) резинового трагаканта, добавьте 6 ч. л. (30 мл) холодной воды.

Размешивайте, пока смесь не станет рассыпчатой, но достаточно вязкой, чтобы держаться в комке. Если она суховата, добавьте немного воды, а если, наоборот, слишком влажная, добавьте сахарной пудры. Выложите на рабочую поверхность и разминайте до получения однородной пластичной массы.

Переложите мастику в полиэтиленовый пакет и оставьте на 12 ч застывать при комнатной температуре.

Отломайте небольшой кусочек мастики и разомните его руками. Как только мастика станет мягкой, она готова к использованию.

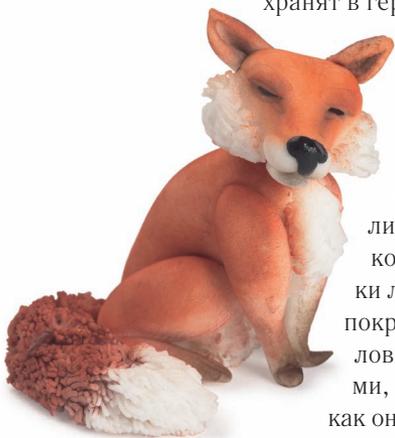
Если у вас остались неиспользованные небольшие кусочки мексиканской мастики, заверните каждый в пищевую пленку, поместите в пакет и положите в морозилку. Размораживайте тот кусочек, какой вам необходим по размеру. Помните, что кусочки меньшего размера размораживаются быстрее. Мاستику, с которой постоянно работают, хранят в герметичном контейнере при комнатной температуре и не кладут

в холодильник.

### Сахарная мастика

Сахарную мастику, которую в некоторых странах называют сахарной помадкой или листовой помадкой, можно найти в любом кондитерском магазине. Этот вид мастики лучше всего подходит для изготовления покрытий для уже готовых и застывших туловищ животных. Сахарную мастику можно смешивать с красителями, а покрытиям, сделанным из нее, придавать любую текстуру, так как она застывает гораздо медленнее, чем мексиканская или моделирующая мастики. Из сахарной мастики великолепно получаются шерсть и пушок.

Обычно я использую для своих моделей белую мастику или мастику цвета шампанского.



### Моделирующая мастика

Моделирующую мастику легко получить самостоятельно, смешав 1 ч. л. целлюлозной резины (E464, гидроксипропилметилцеллюлоза) и около 500 г сахарной пудры. Моделирующую мастику можно использовать для изготовления съедобных карамельных па-

## Материалы

лочек и туловищ животных, которые следует высушить, перед тем как продолжать делать фигурку.

### Цветочная мастика

Простая цветочная мастика готовится из равного количества мексиканской и сахарной мастики.

### Марципановая масса

Я обнаружила, что с марципановой массой, купленной в магазине, работать легче и лучше, чем с массой, сделанной мною самостоятельно. И главное, покупайте марципановую массу естественного цвета, без добавления красителей.



### Королевская глазурь

Вот рецепт королевской глазури: 90 г яичного белка (белки 3 средней величины яиц), 455 г сахарной пудры, 5—7 капель лимонного сока.

Перед тем как начать смешивать ингредиенты, убедитесь, что емкость и инструменты обезжирены. Поместите белки в емкость для сбивания и медленно перемешайте с сахарной пудрой, затем взбивайте 10—20 мин. Добавьте лимонный сок.

Королевскую глазурь можно сделать из сухих или обогащенных белков. Восстановите белки до 90 г так, как сказано на упаковке, и дальше следуйте указаниям рецепта. Существует еще королевская сахарная смесь, которую обычно используют для изготовления мелких деталей фигурок. Для приготовления такой смеси нужно всегда следовать инструкциям, которые даются на упаковке.

### Съедобные карамельные палочки

Карамельные палочки можно купить в кондитерском магазине, а можно сделать самим (см. с. 21).

### Гель для декорирования

Такой гель можно купить в специализированных кондитерских. Я использовала его, чтобы придать дополнительный блеск глазам фигурок гориллы и бобра. Глаза, выделенные гелем, кажутся больше и ярче.

### Присыпка из темного шоколада

Из шоколадных столбиков можно сделать крошечные глаза для некоторых моделей животных.

По часовой стрелке, начиная с левого верхнего угла: мексиканская мастика, королевская глазурь, сахарная мастика, съедобные карамельные палочки, столбики из темного шоколада, гель для декорирования и марципановая масса.





**23** Смочите каркас водой. Накройте его раскатанным слоем мексиканской или цветочной мастики и пальцами плотно прижмите слой мастики к спицам.



**24** Роликовым ножом вырежьте крыло, огибая концы проволок каркаса и делая характерные изгибы, имитируя форму крыла летучей мыши.



Крыло закончено. Второе крыло сделайте так же, как и первое, но в зеркальном отражении.



**25** Согните проволоки каркаса крыла, придавая крылу естественную форму. Обрежьте основу крыла, обернутую флористической лентой, оставив кончик длиной 1 см.



**26** Прикрепите крылья к туловищу и выньте из него трубочку для коктейля.



Фигурка летучей мыши готова к окрашиванию.



Фигурка летучей мыши закончена. Слегка припудрите крылья порошком пищевого красителя темно-коричневого цвета, стараясь при этом, чтобы они оставались бледными. Чуть больше красителя добавьте на уши, лапки и мордочку, нос должен быть самым темным. Смешайте темно-коричневый пищевой краситель с бесцветным спиртом. Кистью для рисования № 2 нанесите красящий раствор на шерсть. Раствор должен быть достаточно жидким, чтобы хорошо протекал в глубь шерсти (см. с. 19).

**Издательство Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»**  
**www.trade.bookclub.ua**

---

**ОПТОВАЯ ТОРГОВЛЯ КНИГАМИ ИЗДАТЕЛЬСТВА**

**МОСКВА**

**Бертельсманн Медиа Москау АО**  
129110, г. Москва, пр. Мира, 68, стр. 1-А  
тел. +7 (495) 688-52-29  
+7 (495) 984-35-23  
e-mail: [office@bmm.ru](mailto:office@bmm.ru)  
[www.bmm.ru](http://www.bmm.ru)

**ДОНЕЦК**

**ООО «ИКЦ «Кредо»»**  
83096, г. Донецк, ул. Куйбышева, 131-Г  
тел. +38 (062) 345-63-08, +38 (062) 348-37-92, +38 (062) 348-37-86  
e-mail: [fenix@kredo.net.ua](mailto:fenix@kredo.net.ua)  
[www.kredo.net.ua](http://www.kredo.net.ua)

**ХАРЬКОВ**

**ДП с иностранными инвестициями**  
**«Книжный Клуб**  
**«Клуб Семейного Досуга»»**  
61140, г. Харьков-140,  
пр. Гагарина, 20-А  
тел/факс +38 (057) 703-44-57  
e-mail: [trade@bookclub.ua](mailto:trade@bookclub.ua)  
[www.trade.bookclub.ua](http://www.trade.bookclub.ua)

**КИЕВ**

**ЧП «Букс Медиа Тойс»**  
04655, г. Киев, пр. Московский, 10-Б, оф. 33  
тел. +38 (044) 351-14-39,  
+38 (067) 572-63-34,  
e-mail: [booksmt@rambler.ru](mailto:booksmt@rambler.ru)

**ЗАПОРОЖЬЕ**

**ФЛП Савчук Ю.Д.**  
69057, г. Запорожье, ул. Седова, 18  
тел. +38 (050) 347-05-68  
e-mail: [vega\\_center@i.ua](mailto:vega_center@i.ua)

**Одесское**  
**подразделение**

65063, г. Одесса, ул. Армейская, 8-В  
тел. +38 (048) 776-07-67  
e-mail: [odessa@bookclub.ua](mailto:odessa@bookclub.ua)

**Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»**

**УКРАИНА**

**служба работы с клиентами:**  
тел. +38 (057) 783-88-88  
e-mail: [support@bookclub.ua](mailto:support@bookclub.ua)  
Интернет-магазин: [www.bookclub.ua](http://www.bookclub.ua)  
«Книжный клуб», а/я 84, Харьков, 61001

**РОССИЯ**

**служба работы с клиентами:**  
тел. +7 (4722) 22-25-25  
e-mail: [order@flc-bookclub.ru](mailto:order@flc-bookclub.ru)  
Интернет-магазин: [www.ksdbook.ru](http://www.ksdbook.ru)  
«Книжный клуб», а/я 4, Белгород, 308961

Книгу посвящено виготовленню чудових фігурок із цукрової мастики. Тут містяться прості техніки моделювання, перелік необхідних інструментів, практичні рекомендації з виготовлення, а також способи фарбування виробів. Ексклюзивні фігурки лева, лисиці, ведмедя, кролика та інших тварин стануть ідеальною прикрасою для будь-якого свята.

**Макнафтон Ф.**

**М15** Чудесные фигурки из сахара. Вкусные и простые украшения / Френсис Макнафтон ; пер. с англ. М. Гребенюк. — Харьков : Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга» ; Белгород : ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга»», 2013. — 128 с. : цв. ил.

ISBN 978-966-14-5218-2 (Украина)

ISBN 978-5-9910-2441-9 (Россия)

ISBN 978-1-84448-744-8 (англ.)

УДК 641/642  
ББК 36.991