**Шоколадный ранункулюс**

***Отвешивание и окрашивание***

Основа – фигура «пешка»/«кегля». Общий вес – 33-35 г. Диаметр верхней части (шарика) - около 3 см. (ПРИМЕЧАНИЕ. Если используем основу из сахарной пасты – вес шарика 13-15 г.)

Для нежно-зелёных лепестков в центре – примерно 20 г шоколада. Окрашиваем цветом «Зелёный лайм». Итальянский краситель Colorgel, 0,05 г.

Для оранжевых лепестков 70 г шоколада окрашиваем итальянскими красителями Colorgel: 0,30 г цвета «Светло-жёлтый» и 1 г «Светло-розового», или иначе он называется – «Телесный».

В 30 г белого шоколада добавляем 15 г шоколада, окрашенного в ярко-оранжевый цвет. Вымешиваем.

Для центра (пестика) 0,5 г шоколада цвета лайма смешиваем с 0,15 г оранжевого шоколада. При желании во время сборки тонируем коричневой пыльцой.

Для листьев подготавливаем примерно 35 г шоколада (5 крупных листьев). Окрашиваем красителями Colorgel: 0,05 жёлтого, 0,15 светло-розового, 0,20 зелёного лайма. Либо 0,20 г цвета лайм и около 0,05 коричневого. Коричневого совсем чуть-чуть, буквально испачкать кончик зубочистки.

Даём шоколаду стабилизироваться в течение 10-15 минут при температуре плюс 18 градусов.

***Схема сборки***

1. Делаем пестик – крошечную полусферу, более напоминающую половинку яйца, если разрезать его поперёк. Крепим пестик на основе на воду или без каких-либо средств, если липкости шоколада достаточно. При желании и наличии времени припыляем цветочной пыльцой коричневого цвета.
2. Делаем лепестки. Используем три вырубки «капельки», вручную слегка изменив их форму так, чтобы лепестки стали более треугольными.

Для первого ряда используем шоколад цвета «Зелёный лайм» и первую, самую маленькую вырубку, её длина – 2,5 см, ширина – 2 см. Изготавливаем 10 лепестков. У меня вес каждого лепестка около 0,70 г. Обрабатываем край, делаем текстуру с помощью вайнера (у меня для всех лепестков один вайнер, его длина и ширина – примерно 4,5 см). Пропускаем через формочку (диаметр ячейки – 2,5 см). У первого лепестка приклеиваем только одну – правую – сторону. Далее прикрепляем лепестки на воду внахлёст друг на друга так, чтобы пестик едва был виден. Каждый новый лепесток почти на две трети заходит на предыдущий. Последний лепесток прячем под первый.

Для второго ряда используем эту же вырубку. Вырезаем 12 лепестков. Утоньшаем края, делаем текстуру вайнером и проходим через формочку. Прикрепляем лепестки аналогично первому ряду, чуть выше.

Для третьего ряда используем шоколад светло-оранжевого цвета и вторую вырубку, её длина – 3 см, ширина 2,5 см. Вырезаем 12 лепестков, обрабатываем так же, как лепестки первого и второго рядов, однако формочку используем уже большего размера, с ячейками диаметром 4 см. Прикрепляем лепестки так, чтобы они были чуть выше, чем предыдущий ряд. Вес лепестка от 1 до 1,4 г. В этом ряду уже может понадобиться слегка размазывать шоколад в местах крепления для более надёжной склейки. То есть крепим не только и не столько на воду, сколько на сам шоколад.

Для четвёртого ряда в остаток шоколада добавляем 10 г шоколада ярко-оранжевого цвета. Вымешиваем, стабилизируем 10 минут. Вырезаем 14 лепестков, обрабатываем, прикрепляем так, чтобы верхний край лепестков был на уровне края лепестков предыдущего ряда. Аккуратно, поглаживающими движениями надавливаем на шоколад в местах крепления для лучшей склейки.

Для пятого ряда остаток шоколада смешиваем со всем ярко-оранжевым шоколадом, стабилизируем. Используем третью вырубку, её длина 3,7 см, ширина – почти 3,5 см. Делаем 14 лепестков, обрабатываем, крепим вровень с предыдущим рядом. Аккуратно, поглаживающими движениями надавливаем на шоколад в местах крепления для лучшей склейки. Вес одного лепестка – около 2,7 г.

Для шестого, заключительного ряда из этого же шоколада делаем 14 лепестков, но понадобиться могут не все. Крепим уже не чётко внахлёст друг за другом, а художественно: из одной точки могут «расти» 2-3 лепестка, лепестки также могут быть более открытыми (3-4 лепестка можно не пропускать через формочку, но обязательно стабилизировать перед приклеиванием). И снова аккуратно, поглаживающими движениями надавливаем на шоколад в местах крепления для лучшей склейки.

***Делаем чашелистики***

­­­

Если собирали цветок на основе из сахарной пасты можете сделать чашелистик. Используем шоколад цвета листьев, каждый чашелистик примерно 0,5 г. Всего 5 чашелистиков. Делаем горошинку, из неё катаем капельку и придавливаем вайнером. Очень аккуратно прикрепляем чашелистики к цветку снизу. Помогаем себе инструментами, смоченными в воде, или пальцами в перчатках, также смоченными в воде.

В целом, в нашем цветке будет 6 рядов и порядка 76 лепестков. Время на сборку при опыте и хороших температурных условиях – примерно 1,5 часа.

***Сборка бутона***

Основа – слегка приплюснутый шарик, 5 г, если собирать на зубочистке, и 10 г если собирать без зубочистки.

Крепим пестик. Припыляем коричневой пыльцой.

Все лепестки делаем первой вырубкой.

1 ряд – 8 лепестков цвета «Зелёный лайм»

2 ряд – 10 лепестков из остатков оранжевого цвета

3 ряд – 8-10 лепестков из остатков оранжевого цвета

5 чашелистиков

Все лепестки и чашелистики пропускаем через маленькую формочку. Для третьего ряда делаем 1-2 нестандартных лепестка (меньшего размера).

***Делаем листья***

Здесь всё просто! Раскатываем, вырезаем, слегка утоньшаем края и создаём текстуру при помощи вайнера. Если хотим – слегка тонируем. Если нужно придать форму – фиксируем и стабилизируем.