**ТЕМА: Темперирование шоколада, изготовление декоративных**

**элементов из шоколада. История и сорта шоколада. Правила**

**хранения. Официальная классификация шоколада и изделия из него. Инструменты и материалы для работы**

**Задание:** ознакомьтесь с презентацией, ответьте на следующие вопросы:

1. Что такое темперирование шоколада?
2. Классификация шоколада по содержанию какао-продуктов
3. Перечислите 5 способов темперирования шоколада
4. Запишите рабочие температуры для разного вида шоколада
5. Перечислите инструменты для темперирования шоколада