

Сладкий мир КАРАМЕЛЬНЫЕ ЖЕЛАНИЯ



Сценарий кулинарного шоу

В студию входит режиссер. На голове- наушники.
Осматривает все декорации на предмет недочетов.

Режиссер:

Отлично! Студия готова к съемкам! Кухонные приборы на месте. Сладости на готовности. Музыка работает.

Мы готовы к съемкам!

Карамельета, Мармелада и Ваталина займите пожалуйста свои места мы начинаем!

Вот негодницы... снова не выходят из своей гримерки.

Мистер Зефир, будьте так любезны пригласить наших поваров на съемочную площадку.

Кролик Зефир второпях убегает в сторону гримерок на поиски участниц шоу.

Наконец-то в зал входят Карамельета, Мармелада и Ваталина, приветствуя съемочную группу.

Режиссер: И так массовка и уважаемые зрители, мы вот-вот начнем наше шоу, прошу не забывать поддерживать наших милых дам своими бурными аплодисментами. Оператор мы начинаем!

КАМЕРА, МОТОР, НАЧАЛИ!!!

Звучит музыка. К главному кухонному столу выходят Карамельета, Мармелада и Ваталина.

Карамельета: Здравствуйте дорогие друзья!

Маремелада: Мы очень рады приветствовать Вас на нашем шоу!

Ваталина: Сегодня мы расскажем и покажем Вам секреты приготовления огромного клубнично-шоколадного торта! Научим Вас секретам вкусного тортика, которые знаем сами.

Мармелада: Ну а после приготовления этого великолепного десерта мы с пришедшими сегодня гостями в нашей студии обязательно его попробуем.

Включается короткая заставка шоу и появляется логотип кондитерской, в которой работают ведущие.

Мармелада: И так, как ранее сказали сегодня мы будем готовить клубнично-шоколадный торт. За основу нашего торта мы возьмем стандартное количество ингредиентов, на тортик весом примерно 3 кг.

Ваталина: После приготовления тортика мы увеличим его в размере с помощью пыльцы Сахарного семицветика, чтобы все смогли отведать кусочек этого десерта.

Камеру переключают на Карамельету

Карамельета: А теперь пройдемся по списку продуктов, которые сегодня нам пригодятся!

Для Бисквита возьмем:

Яйца - 3 шт.

Сахар - 160 г

Молоко - 120 мл

Сливочное масло - 60 г

Мука - 170 г

Какао из шоколадной долины- 2 ст. л.

Сода - 0,3 ч. л.

Крем будет состоять из следующего:

Сливки 33% - 350 г

Творожный сыр - 350 г

Сахарная пудра из домика «Сахрай» - 3 ст. л.

Ягодный слой:

Клубника свежая - 300 г

Сахар - 3-4 ст. л.

Крахмал - 1-1,5 ст. л.

Декор:

Сливочное масло - 120 г

Творожный сыр - 350 г

Сахарная пудра - 80 г

Шоколад - 80 г

Сладости из кондитерской «Карамельные желания»

(трубочки, чупа-чупсы, пряник-мишка, сладкие макаруны)

Камера отдельно снимает продукты указывая напротив их количество.

Ваталина: Приступим к приготовлению бисквита. Бисквит является одним из важных составляющих торта и является его фундаментом, поэтому к процессу его приготовления нужно отнестись серьезно! Для бисквита соединяем сливочное масло с молоком. Доводим до кипения, немного проварив, чтобы сливочное масло полностью растаяло.

Карамельета: Тем временем я пока просею муку с содой и какао, добавлю яйца и сахар.

Мармелада: Теперь можем все смешать! Ставим в духовку на 40-50 минут.

Ваталина: Пока запекается бисквит готовим начинку! Часть ягод режем кубиками, добавляем к ним сахар и крахмал.

Ваталина ошибается с флакончиком, и вместо крахмала берет волшебный порошок, который при контакте с сахаром превращается в готовый десерт.

Мармелада: Ваталина, тебе не кажется, что начинка получилась какого-то странного цвета...?

Миска с начинкой начинает светиться, Ваталина убегает, Мармелада хватается Карамельету за руку и помогает ей убежать.

Миска взрывается, задев флакончик с увеличивающей пылью семицветика. Студию заволокло большое облако дыма.

Дым рассеивается и в студии появляется огромный клубнично-шоколадный торт.

Все в студии замирают от восхищения.

Карамельетта говорит с неким замешательством: А... вот и наш тортик!

Надеюсь Вы успели записать рецепт, так как такие шедевры не повторяются дважды.

Торт выглядит восхитительно. Все ингредиенты смешались по волшебству и даже пряничный мишка оказался на самой вершине тортика.

Вся съемочная группа и пришедшие гости были очень рады и отведали этот невероятный десерт.