

Букеты из  
**ФРУКТОВ**  
своими руками



ПРОСТОЙ И ПОНЯТНЫЙ  
САМОУЧИТЕЛЬ

# *Благодарность от автора*

Я выражаю сердечную благодарность **ГБПОУ РК Крымский колледж общественного питания и торговли** за многолетнее сотрудничество и приобретенные навыки и опыт, а также возможность реализовать себя как молодого педагога. И, даже сменив сферу деятельности, обращаясь к руководству колледжа, всегда ощущаю поддержку и помощь. Благодарю руководство колледжа за предоставленную аудиторию и оборудование для комфортного изготовления фруктовых букетов, представленных в этой книге.

Также хочу выразить благодарность талантливому начинающему фотографу **Инне Тумановой** за отличные, качественные фотографии, прекрасно позволяющие продемонстрировать вам, как изготавливаются фруктовые букеты. А также за ее креатив и поддержку в работе.

*Светлана Бенза*

## Пару слов о фруктовых букетах

Когда обычные цветы не совсем подходят к случаю, а уже привычные корзины с фруктами никого не удивляют, можно сделать простой, но очень эффектный подарок. Он станет уникальным, восхитительным украшением стола и оригинальным десертом, привлекая к себе внимание всех и каждого.

Чтобы изготовить такой подарок, достаточно открыть книгу и по подробному описанию и иллюстрациям повторить любой шедевр, представленный на ее страницах.

Проявляя терпение, креатив, минимальную аккуратность и богатство собственной фантазии, вы сможете легко изготовить съедобный букет или композицию. Комбинируйте формы, цвета и фактуры — и получите множество вариантов букетов на любой случай.

Для того чтобы ваш букет получился ярким, ароматным и полезным, выбирайте самые свежие фрукты и ягоды, имеющие характерный для них аромат и цвет. Они должны быть в меру плотными, без повреждений, с красивой ровной поверхностью, без трещин и пятен гниения. Слишком сочные фрукты и ягоды для букетов не подойдут — они быстро стекут, испортив всю композицию. Также следует учитывать, что нарезанные фрукты и ягоды долго не сохраняются; такой букет должен быть изготовлен за несколько часов до мероприятия и съеден в этот же день.

# Необходимые инструменты и инвентарь

Изготовление съедобных букетов не требует дорогостоящих приспособлений. Все необходимое можно найти на кухне практически у любой хозяйки, никаких сложных инструментов не потребуется.

Для того чтобы самостоятельно в домашних условиях собрать фруктовый букет, вам понадобятся:

- доска
- ножи кухонные
- зубочистки
- шпажки деревянные
- бумажные одноразовые полотенца
- кастрюля и миска для пароводяной бани
- салатники стеклянные
- пленка плотная для изготовления корнетов
- вазон или корзинка
- кусочек пенопласта, покрытый пищевой пленкой или фольгой
- лопатка силиконовая
- ложки столовые



А также металлические формы для печенья, ложка-нуазетка (нож-выемка для шариков) и нож с гофрированным лезвием.

# Подготовка шоколада для работы с фруктами

**Шоколад и фрукты** — это взаимодополняющие и прекрасно сочетающиеся продукты, а также прекрасное лакомство, которое любят и взрослые, и дети.

Сочетание фруктов и шоколада позволит создавать очаровательные букеты с незабываемым вкусом.

Для глазирования фруктов можно использовать шоколад или шоколадную глазурь, которые продаются в специализированных магазинах или отделах для кондитеров, или любой шоколад в плитках промышленного производства. Если вы приобрели шоколад с большим содержанием какао, то при плавлении его необходимо темперировать.

**Темперирование шоколада** (или кристаллизация) — это процесс нагревания/охлаждения до определенных температур. Благодаря этому масло какао

затвердевает в определенной кристаллической структуре, которая сохраняет блеск и текстуру в течение длительного времени.

## **1-й способ.**

### **На пароводяной бане**

Темперировать шоколад в домашних условиях лучше всего на пароводяной бане. Суть этого способа в том, что шоколад не подвергается прямому воздействию тепла, а нагревание происходит постепенно, и его можно контролировать.

Для этого надо подготовить две емкости: кастрюлю или сотейник и миску. В сотейник наберите небольшое количество воды, сверху установите миску так, чтобы ее дно не соприкасалось с поверхностью воды в сотейнике, а наоборот, имело небольшое пространство, где при нагревании будет скапливаться пар.

**1.** Сотейник с водой установите на плиту и нагревайте воду, пока на ее поверхности не появятся мелкие пузырьки и пар. (Рис. 1)



Следите, чтобы вода не начала кипеть. Если это произошло, просто отставьте сотейник и подождите, пока вода немного остынет.

**2.** Уберите сотейник с плиты и поставьте на него миску с шоколадом (2/3 от общего объема шоколада). (Рис. 2)



**3.** Периодически помешивайте шоколад до полного растворения. (Рис. 3)

При необходимости можно еще раз подогреть

пароводяную баню. Шоколад должен иметь жидкую консистенцию и стекать с лопатки ровной струей. Его температура составляет примерно 40–45°C.



**4.** Теперь добавьте не-растопленную 1/3 часть шоколада, имеющую комнатную температуру, небольшими порциями, помешивая до их полного растворения. (Рис. 4 и 5)

Если кусочки шоколада растворились слишком быстро, значит, шоколад был слишком теплым. Добавляйте еще и продолжайте перемешивание.

Такой шоколад готов к работе и при глазировании.





вании фруктов останется гладким и глянцевым.

### **2-й способ.**

#### **В микроволновой печи**

Этот способ подойдет для плавления глазури или шоколада с меньшим содержанием какао-масла, но не менее 50%.

**1.** Если у вас глазурь в брусках, то измельчите ее ножом. (Рис. 1)

**2.** Поместите в посуду, подходящую для микроволновой печи. (Рис. 2)



**3.** На микроволновой печи установите 25% мощности микроволн, как при режиме размораживания, и поставьте для плавления.

**4.** Каждые 10–15 секунд доставайте шоколад и перемешивайте. Не допускайте перегрева выше 34°C для темного и 30–31 °C для молочного и белого шоколада! Шоколад должен иметь жидкую консистенцию и стекать с лопатки или ложки ровной струей. (Рис. 3)



## Подготовка корнетов для рисунков и надписей

**1.** Чтобы сделать корнет, квадрат плотной полиэтиленовой пленки размером 25 x 25 см, разрежьте по диагонали. (Рис. 1)

**2.** Получившийся треугольник возьмите за острые углы и сверните в конус, поправляя углы так, чтобы образовавшийся угол конуса не имел отверстия. (Рис. 2)

**3.** Закрепите край скотчем, чтоб конструкция не разрушилась. (Рис. 3)

**4.** Корнет наполните наполовину шоколадом или глазурью. (Рис. 4)

**5.** Верхнюю часть корнета заверните и закрепите скотчем, тогда шоколад при работе не будет вытекать. (Рис. 5, 6)

Поместите корнет в микроволновую печь в режиме размораживания на 3–4 минуты. Время от времени доставайте корнет и немного разминайте его в руках.

Не допускайте перегрева выше 34°C для тем-





5

ного и 30–31 °С для молочного белого и цветного шоколада!



6

6. Когда шоколад в корнете растопится и станет жидким, срежьте кончик нужного диаметра линий.

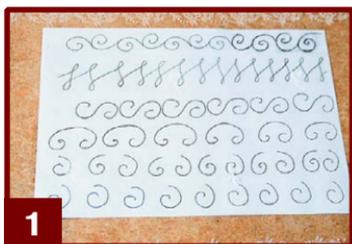
## *Работа с корнетом*

**1.** На листе бумаги нарисуйте вензеля и узоры. Накройте сверху пленкой. (Рис. 1)

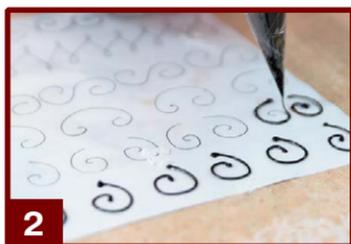
**2.** Разогретым корнетом по контуру рисуйте узоры, начиная с простых элементов, и понемногу усложняйте. Держите корнет на небольшом расстоянии от пленки вертикально и нажимайте на него равномерно умеренным усилием, должна течь тонкая непрерывистая струя.

Рисуйте завиток и уменьшайте усилие на корнет, чтоб перестал течь шоколад. В первый раз при работе с корнетом могут возникнуть трудности, но немного тренировки, и все получится. (Рис. 2)

Также можно отработать технику рисования надписей: «С днем рождения!», «Поздравляю!», «С юбилеем!», «Сладкой жизни!», имена и цифры.



1



2

# «Оранжевое настроение»

## Необходимые продукты:

- клубника — 250–300 гр.
- ананас — 4 кружочка
- виноград — 150 гр.
- апельсин — 3 шт.
- капуста для основы

## Необходимый инвентарь:

- вазон
- шпажки деревянные 15 см
- нож кухонный
- доска

## Последовательность действий

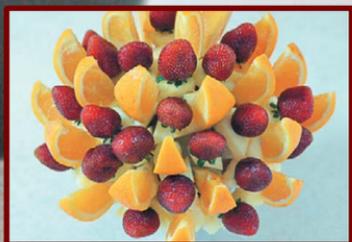
**1.** Все фрукты промойте под проточной водой. (Рис. 1)



**2.** Отрежьте с ананаса 4 кружочка толщиной 1–1,5 см. Каждый кружок разрежьте на 6 треугольничков. С каждого треугольника обрежьте шкурку и твердую часть в центре. Получится форма трапеции. (Рис. 2, 3, 4)

**3.** Срежьте у апельсина плодоножку (чтобы получившиеся дольки плотнее прижимались к основе и не крутились на зубочистке). Разрежьте апельсин вертикально пополам. Нарежьте на треугольные дольки по 4–5 штук с каждой поло-





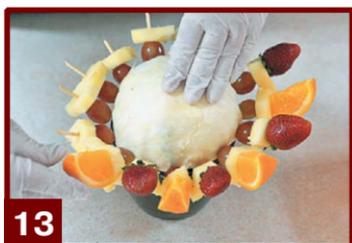


вины и срежьте белые волокна с середины. (Рис. 5, 6, 7, 8)

**4.** Клубнику переберите, у винограда отделите ягоды от грозди. (Рис. 9)

**5.** Капусту подходящего размера подрежьте и вставьте в вазон так, чтобы она выглядывала на 6–7 см от края вазона. (Рис.10)





**6.** На длинную шпажку наколите сначала виноградину, а затем кусочек ананаса. Так же соберите все кусочки ананасов и виноградины. (Рис.11)

**7.** Вставьте шпажку в капусту у самого края вазона так, чтобы она была направлена вверх. Таким же способом собираем весь первый ряд. Располагайте шпажки плотно друг к дру-

гу. На верхнюю часть шпажек накалываем по очереди клубнику и апельсины. (Рис. 12, 13, 14, 15)

**8.** По принципу первого ряда собираем второй и последующие ряды до самого верха. С каждым рядом направление шпажки приподнимаем кверху. Последний, верхний ряд вставляем вертикально. (Рис. 16)

# «Клубничный каприз»

## Необходимые продукты:

- клубника — 0,8–1 кг
- кабачок для основы
- шоколад черный
- цветная глазурь (желтая, оранжевая)

## Необходимый инвентарь:

- вазон
- зубочистки
- пароводяная баня
- миски для топления глазури
- бумажное полотенце
- пленка и скотч для корнета
- пенопласт
- фольга

## Последовательность действий

**1.** Клубнику промойте под проточной водой и обсушите бумажным полотенцем. (Рис. 1)

**2.** Кабачок срежьте у плодоножки на необходимой длине. Вставьте плотно в вазон так, чтобы он выглядывал на 7–9 см от края вазона. (Рис. 2, 3)

**3.** Растопите шоколад и цветную глазурь, как описано на стр. 4–6. (Рис. 4)

**4.** Общее количество клубники разделите на





четыре части. У вас получится приблизительно по 15 штук в каждой части.

**5.** Первую часть окуните в желтую глазурь. Каждую клубнику наколите на зубочистку со стороны плодоножки и, держа за зубочистку, окуните ее в растопленную глазурь на 2/3 объема ягоды. Подождите, пока излишки глазури стекут. Воткните зубочистку с клубникой в пенопласт, предварительно обмотанный фольгой или пищевой пленкой. Если глазурь ложится на клубнику очень тонким слоем и красный цвет ягоды просвечивается, то после застывания окуните ее еще раз. (Рис. 5, 6, 7)

**6.** Вторую часть окуните в оранжевую глазурь, а третью — в черный шоколад. Четвертую часть клубники оставьте натуральной. Всю глазированную клубнику поставьте в холодильник для застывания.



**7.** Подготовьте желтый и черный корнет, как описано на стр. 7–8. Клубнички в черном шоколаде разрисуйте желтым корнетом в вензеля. Клубнику держите левой рукой за зубочистку. В правой руке держите корнет. Надавливайте на корнет так, чтобы из него текла тонкая непрерывная полоска. Рисуйте завиток и уменьшайте усилие на корнет, чтоб перестал течь шоколад. От первого вензеля рисуйте второй в противоположную сторону. Прокручивайте ягоду, держа за зубочистку. Продолжайте так рисовать до верха клубники. У вас получится два или три ряда вензелей. Если кончик корнета затвердел, прижмите его





8



9



10



11

пальцами и выдавите образовавшийся комочек. Клубнику в желтой и оранжевой глазури разрисуйте черным корнетом. (Рис. 8, 9)

нее наколите клубнику, держа ее рукой. По очереди накалывайте 4 вида подготовленных ягод. (Рис. 10, 11)

**8.** Воткните один конец зубочистки в основу, на

**9.** Сформируйте по кругу первый, а потом и второй ряд так, чтобы клубники одного цвета не располагались рядом. Так же продолжайте собирать букет до самого верха. Располагайте клубники максимально плотно. (Рис. 12, 13, 14)



12



13



14

## «Для компании»

### Необходимые продукты:

- арбуз — 1 шт.
- дыня — 1 шт.
- ананас — 3 кружочка
- клубника — 120 гр.
- киви — 1 шт.
- нектарин — 2 шт.
- виноград — 100 гр.
- алыча желтая — 100 гр.
- слива — 100 гр.

### Необходимый инвентарь:

- шпажки деревянные 25 см
- ложка-нуазетка
- нож кухонный
- доска
- ложка столовая
- форма для печенья «сердце маленькое»

### Последовательность действий

**1.** Все фрукты промойте под проточной водой и обсушите. (Рис. 1)

**2.** У арбуза срежьте небольшую часть, чтоб будущая корзина была устойчивой, и положите срезом на доску. (Рис. 2)

**3.** Срежьте с арбуза часть сверху. Нижняя должна получиться больше. (Рис. 3)

**4.** Нижнюю часть заготовки небольшим кухонным ножом нарежьте на треугольные зубцы по кругу.







Следите затем, чтобы зубцы получились под одинаковым углом с обеих сторон. (Рис. 4)

ловой ложкой выберите мякоть, чтобы получилась ровная площадка без зубчиков. (Рис. 5, 6, 7)

**5.** Небольшим ножом подрежьте мякоть арбуза по кругу у самой корки и сто-

**6.** Ложкой-нуазеткой вырежьте шарики и удалите из них косточки. Ложкой





13



14



15



16

выберите оставшуюся мякоть до ровной площадки. Вырежьте второй ряд шариков. И таким способом выберите всю мякоть арбуза. (Рис. 8, 9, 10)

**7.** Разрежьте дыню на две части. Положите срезом на доску и большим ножом срежьте кожу дыни. С обеих половинок дыни ложкой-нуазеткой вырежьте шарики. (Рис. 11, 12)

**8.** С ананаса срежьте 3 кружочка толщиной 1–1,5 см. Металлической формой выдавите форму сердца — 8 штук. (Рис. 13, 14)

**9.** Из нектарина срежьте небольшую площадку и на

ней ложкой-нуазеткой вырежьте шарик. Рядом сформируйте вторую площадку и второй шарик и т.д. По этому принципу вырежьте 8 шариков. (Рис. 15, 16, 17)

**10.** У киви срежьте грубую часть ягоды (у плодоножки) и очистите кожицу. Разрежьте его пополам и каждую половинку на 4 части. (Рис. 18)

**11.** С клубники срежьте плодоножки. (Рис. 19)

**12.** Начните формировать фруктовые шашлычки. Возьмите необходимые фрукты и деревянные шпажки. (Рис. 20)

**13.** Наколите на шпажку фрукты в последовательности: персик, ананас, киви, виноград, слива. Сформируйте 8 шашлычков. (Рис. 21, 22)



**14.** Заполните корзину из арбуза шариками дыни, арбуза, алычей и виноградом. В бортик воткните шпажки с шашлычком. На верхнюю часть шашлыка воткните клубнику. (Рис. 23, 24)



## «Для нее»

### Необходимые продукты:

- дыня — 1/2
- ананас — 7 кружочков
- клубника — 300 гр.
- киви — 2 шт.
- апельсин — 1 шт.
- виноград — 50 гр.
- кокосовая стружка
- капуста белокачанная

### Необходимый инвентарь:

- корзина
- шпажки деревянные 25 см
- зубочистки
- нож кухонный
- доска
- нож гофрированный
- ложка столовая
- бумажное полотенце

- форма для печенья «цветок», «фигурная»
- пароводяная баня
- пенопласт, пленка и скотч для корнета

### Последовательность действий

**1.** Все фрукты промойте под проточной водой и обсушите.

**2.** Срежьте кружок ананаса 1–1,5 см и с помощью фигурной формы вырежьте табличку. (Рис. 1)

**3.** Нарезьте ананас на 6 кружочков толщиной по 1–1,5 см. С помощью формочки вырежьте 6 цветочков. (Рис. 2)

**4.** У киви срежьте грубую часть ягоды (у плодоножки) и очистите кожицу. Гофрированным ножом нарежьте его на кружочки толщиной 1,5 см. (Рис. 3, 4)







4



5



6



7

**5.** Виноград переберите и отделите ягоды от грозди. Банан очистите и нарежьте на бочонки. Дыню гофрированным ножом нарежьте на треугольники. (Рис. 5.)

**6.** Растопите белый и черный шоколад на пароводяной бане, как описано на стр. 4.

**7.** Клубнику окуните в белый шоколад, подо-

ждите, пока излишки шоколада стекнут и пока он еще не застыл, обсыпьте кокосовой стружкой. (Рис. 6, 7)

**8.** Ананасы обсушите бумажным полотенцем. Боковую часть цветка наколите на деревянную шпажку. Цветок окуните в белый шоколад меньше половины объема. (Рис. 8, 9, 10)



8



9



10



11



12



13

**9.** Бананы окуните в черный шоколад. Все фрукты в шоколаде поставьте в холодильник для застывания.

**10.** Подготовьте корнеты с белым и черным шоколадом, как описано на стр. 7. На бананах нарисуйте петельки, а на цветочках — вензеля. На табличке напишите надпись и оформите ее вензелями. (Рис. 11)

**11.** Белокачанную капусту подрежьте до нужного объема. Для того чтобы она не распадалась, обмотайте ее пищевой пленкой и вставьте в корзину.

**12.** Соберите первый ряд из бананов, дыни, апельсина, клубники и клубники в кокосе. (Рис. 12)

**13.** Далее распределите кружочки киви по кругу. (Рис. 13)



14



15



16



17

**14.** Наколите каждый цветок на шпажку по центру, воткните в букет по кругу так, чтобы часть с шоколадом смотрела в одну сторону. (Рис. 14)

**15.** В середине каждого цветка наколите по виноградине. У плодоножки виноград можно подрезать, чтоб он плотно прилегал. (Рис. 15)

**16.** Пространство между ананасовыми цветами заполните клубникой в косе, а если между киви



18

получились пустые места, подберите нужного размера клубнику и вставьте. (Рис. 16)

**17.** В центр воткните табличку с надписью, но сильно вниз не опускайте. Оставшиеся места заполните дольками дыни и клубникой. (Рис. 17, 18)

## «Для него»

### Необходимые продукты:

- дыня — 1/2
- ананас — 6–7 кружочков
- клубника — 250 гр.
- киви — 2 шт.
- апельсин — 2 шт.
- виноград — 100 гр.
- банан — 1 шт.
- капуста пекинская

### Необходимый инвентарь:

- вазон
- шпажки деревянные 25 см
- зубочистки
- нож кухонный
- доска
- нож гофрированный
- ложка столовая

- бумажное полотенце
- форма для печенья «звезды» трех размеров
- пароводяная баня
- пенопласт, пленка и скотч для корнета

### Последовательность действий

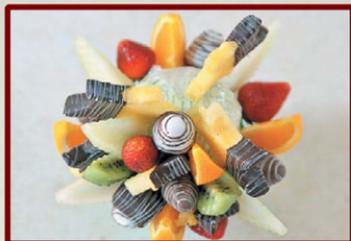
**1.** Все фрукты промойте под проточной водой и обсушите.

**2.** У киви срежьте грубую часть у плодоножки и очистите кожу. Нарезьте на дольки гофрированным ножом. Сначала разрежьте киви пополам, затем каждую половину еще раз пополам. (Рис. 1, 2).

**3.** Банан очистите и нарежьте на бочонки. (Рис. 3)

**4.** Нарезьте ананас на кружочки толщиной по 1–1,5 см. С помощью формочки вырежьте крупную







4



5



6



7

звезду, три поменьше и пять маленьких. (Рис. 4, 5, 6)

**5.** Апельсин нарежьте на дольки, как на стр. 9. Виноград переберите и отделите ягоды от грозди. Дыню нарежьте гофрированным ножом на треугольные дольки.

**6.** Растопите на пароводяной бане белый, молочный и черный шоколад, как на стр. 4.

**7.** Бананы обсушите бумажным полотенцем и покройте черным шоколадом. Окуните банановый бочонок в шоколад, с помощью зубочистки и лож-

ки аккуратно достаньте. Дайте стечь излишкам шоколада, воткните бананы в пенопласт и отправьте в холодильник для застывания. (Рис. 7, 8)

**12.** Ананасы обсушите бумажным полотенцем. Плотно наколите их на деревянную шпажку. Большую звезду полностью окуните в черный шоколад. Остальные звезды окуните в шоколад наполовину. (Рис. 9, 10)

**13.** Разделите клубнику на три части. Первую часть окуните в белый шоколад. Вторую часть окуните в молочный шоколад, а третью оставьте в натуральном виде. По-



ставьте клубнику в шоколаде для застывания в холодильнике. (Рис. 11, 12)

**14.** Растопите белый и черный корнет, как описано на стр. 7.

Разрисуйте белым корнетом ананасовые звезды в полоску. Держите шпажку левой рукой, а корнет в правой руке. Надавливайте на корнет так, чтобы из него текла тонкая непрерывная полоска. Рисуйте



корнетом параллельные полоски, захватывая большее пространство, чем звезда. (Рис. 13)

**15.** На большой звезде напишите пожелание, например





15

мер: «С днем рождения!»  
На бананах нарисуйте полоски так же, как на звездах. (Рис. 14, 15)



16

**16.** Клубнику разрисуйте в полоску белым и черным корнетом. (Рис. 16)

**17.** Пекинскую капусту срежьте у кочерыжки на необходимой длине. Вставьте в вазон. Соберите первый ряд букета, втыкая поочередно дольки

фруктов и клубники. Воткните три звезды на равном расстоянии друг от друга. (Рис. 17, 18)

**18.** Часть пространства между звездами заполните подготовленными фруктами. Старайтесь крепить их плотно друг к другу, и чтобы дольки одного продукта не располагались рядом. Так же заполните оставшееся пространство букета фруктами. (Рис. 19, 20)



17



18



19



20

УДК 746  
ББК 37.248  
Б46

**Бенза, Светлана Юрьевна.**

Б46      Букеты из фруктов / С. Ю. Бенза. – Москва : Издательство АСТ, 2016. – 32 с.: ил. – (Простой и понятный самоучитель).

ISBN 978-5-17-092358-8

Цветочными букетами в наше время никого не удивишь. Мы предлагаем вам новое решение – букет из фруктов, который не оставит равнодушным никого. Он станет не просто красивым и оригинальным украшением вашего праздничного стола, но и прекрасным десертом. Прочитав эту книгу, вы научитесь создавать изысканные композиции из фруктов своими руками. Вы узнаете, как подобрать необходимые инструменты, ознакомитесь с тонкостями подготовки шоколада и работы с корнетом и сможете создать свой собственный фруктовый букет. В книге представлены подробные мастер-классы букетов: «Оранжевое настроение», «Клубничный каприз», «Улыбка» и других.

УДК 746  
ББК 37.248

**12+**

*Издание для досуга*

СЕРИЯ «ПРОСТОЙ И ПОНЯТНЫЙ САМОУЧИТЕЛЬ»

Бенза Светлана Юрьевна

**БУКЕТЫ ИЗ ФРУКТОВ**

Заведующая редакцией *Ж. Фролова*  
Руководитель направления *Я. Радаева*  
Младший редактор *М. Захарова*  
Технический редактор *Т. Тимошина*  
Корректор *Т. Попова*  
Компьютерная верстка *В. Брызгалова*  
Компьютерный дизайн обложки *Е. Климова*

Общероссийский классификатор продукции  
ОК-005-93, том 2; 953000 – книги, брошюры  
Подписано в печать 12.10.2015. Формат 84×108/32. Усл. печ. л. 1,68  
Тираж 3000 экз. Заказ №

ООО «Издательство «АСТ»  
129085, Москва, Звездный бульвар, д. 21, строение 3, комната 5

ISBN 978-5-17-092358-8

© Бенза С. Ю., 2015  
© ООО «Издательство АСТ», 2015

Цветочными букетами в наше время никого не удивишь. Мы предлагаем вам новое решение – букет из фруктов, который не оставит равнодушным никого. Он станет не просто красивым и оригинальным украшением вашего праздничного стола, но и прекрасным десертом. Прочитав эту книгу, вы научитесь создавать изысканные композиции из фруктов своими руками. Вы узнаете, как подобрать необходимые инструменты, ознакомитесь с тонкостями подготовки шоколада и работы с корнетом и сможете создать свой собственный фруктовый букет. В книге представлены подробные мастер-классы букетов: «Оранжевое настроение», «Клубничный каприз», «Улыбка» и другие.

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

ISBN 978-5-17-092358-8



9 785170 923588