



Шоколадная реклама

Шоколад любят все, даже в виде традиционной плитки. Но когда он необычной формы, получается уникальный сувенир, который удивляет и запоминается. Мы предлагаем изготовить шоколад практически любой формы: плитки с рельефным логотипом; объёмные предметы; автомобили; здания; композиции с животными и людьми. Каждую фигуру можно изготовить из тёмного, белого и молочного шоколада.



Шоколадное яблоко для компании Сибур — крупного газоперерабатывающего и нефтехимического холдинга

Грузовик из белого шоколада для сетевого гипермаркета «Реал»



Алла Михеева принесла на передачу «Вечерний Ургант» сувенир с выставки ритуальных услуг. Это оказался сувенир нашего производства — «шоколадный гробик» — для одной компании, производящей дорогие гробы.



Шоколадный пульт игровой приставки Sony PlayStation 3 для российского представительства Sony



Плитка с логотипом для авиастроительного холдинга «Сухой»



Шоколадный робот для «Студии робототехники» — образовательной программы Московского технологического университета



Аккумулятор из белого шоколада для компании Exide, производителя автомобильных аккумуляторов



Мы работаем с 2007 года, и с тех пор сделали множество шоколадных сувениров для разных компаний: больших и маленьких, торговых, производственных и работающих в сфере услуг. Особенность шоколада в том, что он никогда не надоедает. Поэтому многие компании вновь и вновь обращаются за шоколадными сувенирами для проведения своих рекламных кампаний или накануне праздников.

Шоколадные болты с гайками для компании «Параллель», производителя крепёжных изделий. Болт и гайка раздельные и даже проворачиваются!



Упаковка

Стандартная упаковка для шоколадного сувенира – прозрачный пакет-слюда с сатиновой лентой, белой или коричневой. При тираже от 100 штук можно изготовить индивидуальную прозрачную коробку. Шоколадные сувениры в такой упаковке смотрятся гораздо лучше.



Стандартная упаковка — пакет



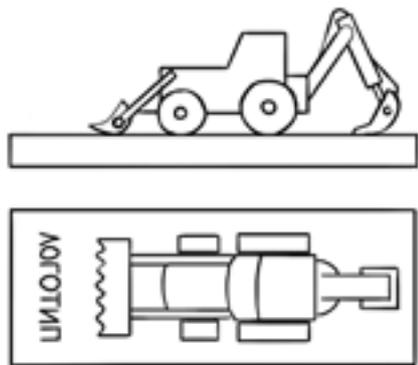
Индивидуальные коробки

Как это делается

Изготовление скульптуры из шоколада — от идеи до готовой шоколадной фигуры — включает несколько этапов. Мы предлагаем своим заказчикам поучаствовать в этом непростом, но увлекательном процессе. Время всей работы складывается из времени, необходимого для каждого этапа работы. Обычный срок изготовления шоколада на заказ — 2 недели.

1 **Идея** →

Мы вместе составляем задание на дизайн, по которому будет сделана модель будущей шоколадной фигуры. Также выбираем упаковку: форму, материал, оформление.



Эскиз

2 **Шоколад** →

Самый вкусный этап — дегустация и нелёгкий выбор сорта шоколада для будущего подарка.

Любую фигуру можно изготовить из тёмного, белого и молочного шоколада



Мы предлагаем на выбор: бюджетный шоколад российского производства; шоколад Barry Callebaut (Бельгия); эксклюзивный шоколад Carma (Швейцария). В любом случае это исключительно натуральное сырьё, безо всякого рода добавок, которые могли бы нанести вред здоровью.

3 **Модель** →

Если фигура несложная, скульптор делает модель из пластилина.



Пластилиновая модель плитки с рельефом

Для сложной фигуры необходим прототип. Если прототип совпадает по масштабу, форма делается прямо с него.

Если прототип не совпадает по масштабу, или у него слишком сложная форма для литья, или прототипа вообще нет, тогда модель получают методом 3D печати, предварительно смоделировав её на компьютере.



Перед заливкой шоколад нужно правильно приготовить. Он поступает в мешках, в виде маленьких капель — каллет.



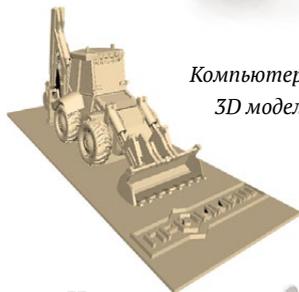
Шоколад темперруют — нагревают, охлаждают, снова нагревают — чтобы он достиг нужной консистенции.



При температуре 30–32°C шоколад заливают в форму.



Прототип — образец для моделирования



Компьютерная 3D модель



Результат 3D печати — объёмная модель

Создание модели занимает от 2 дней до 1 недели.

4 Форма

Прототип или модель покрывают слоем пищевого силикона. Наше ноу-хау — особая технология изготовления такой формы, передающей мельчайшие детали скульптуры. После застывания силикона форму разрезают на несколько частей. Получается полужёсткая разборная форма для литья.



Форма для отливки

Изготовление формы занимает 3 дня.

5 Отливка

Горячий шоколад заливается в форму. После остывания в холодильнике форма разбирается. Специальными инструментами кондитер вручную доводит до совершенства все детали фигуры.

Готовая шоколадная фигура



Изготовление одной фигуры или небольшого тиража занимает 2 дня.

Готовые решения

Подарки из готовых шоколадных фигур с логотипом — самое простое решение, доступное каждому. И самое быстрое. Всё, что вам нужно — выбрать понравившуюся фигуру и способ брендирования (нанесения логотипа). У нас большой выбор готовых фигур, подходящих для разных событий и праздников. Вы можете ознакомиться с ним на нашем сайте: chocolate-studio.com.

Упаковка

Некоторые готовые фигуры поставляются в прозрачной коробке-тубусе. Другие — в прозрачном пакете-слуде с сатиновой лентой, белой или коричневой.



В коробке-тубусе



В пакете

Стоимость

Стоимость подарка из готовых фигур зависит от типа брендирования, веса фигуры, сорта шоколада и тиража. Пример: стоимость одной фигуры из тёмного шоколада массой 100 г в коробке-тубусе.

Вид брендирования	Тираж, шт.			
	От 2000	От 500 до 2000	От 100 до 500	До 100
Наклейка	140 р.	170 р.	190 р.	250 р.
Рельефный логотип	160 р.	190 р.	210 р.	270 р.
Цветной логотип	200 р.	210 р.	230 р.	290 р.

Виды брендирования

1. Наклейка на упаковке. Логотип клеится на крышку коробки-тубуса, если фигура поставляется в такой упаковке.
2. Рельефный логотип из шоколада. Логотип прикрепляется к основной фигуре и состоит из такого же шоколада.
3. Цветной логотип. Такой логотип печатается пищевыми красителями на пищевой плёнке.



С наклейкой на упаковке



С цветным логотипом



С рельефным логотипом из шоколада

Собственное производство

Сейчас в нашем кондитерском цеху работают 10 кондитеров. Мы используем современное высокопроизводительное оборудование, что позволяет выпускать до 20 000 серийных фигур в месяц. Шоколадные фигуры изготавливаются из качественного сертифицированного сырья. Каждая шоколадная фигура проходит проверку качества.

Ноу-хау

При изготовлении шоколадных фигур мы используем уникальное оборудование собственной разработки – temperирующие машины и охлаждающие тоннели – которое значительно ускоряет производство.

Сертификация

Наше производство и продукция соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Это значит, что нашу продукцию можно поставлять в детские учреждения и продавать в розницу.

Доставка

Шоколадные фигуры капризны: они хрупкие и требуют особых температурных условий при перевозке. У нас большой опыт бережной доставки шоколада по России, от Крыма до Сахалина. Гарантируем, что наши шоколадные фигуры придут к вам в срок, в целости и сохранности.

Гарантия лучшей цены

При заказе от 50 000 р. присылайте расчёт от другой компании на аналогичное изделие на имейл 1378609@mail.ru, и мы предложим лучшую цену.



Команда

Chocolate Studio — это больше, чем просто кондитерское предприятие. Мы искренне любим своё дело и вкладываем в процесс не только знания и умения, но и душу. Нам интересно экспериментировать и воплощать в шоколадные скульптуры самые неожиданные идеи. Наша команда — это 10 кондитеров и основатели, Иван Тарасов и Валентина Ким.



Иван Тарасов,
руководитель производства

«Яркое впечатление из детства: сцена из «Ну, погоди!», когда волку и зайцу во время Олимпиады-80 вручают приз — шоколадную фигурку в виде волка и зайца. Вот это да! Захотелось дарить всем такие подарки:-)»

С детства любит сладкое и считает, что шоколада много не бывает. Выпускник престижной кондитерской академии. Позже самостоятельно разработал технологию изготовления шоколадных фигур и с тех пор совершенствует сложность и качество фигур, вкус шоколада. С командой кондитеров изготовил уже более 400 000 шоколадных подарков.



Валентина Ким,
директор по работе с заказчиками

«Я с детства люблю шоколад. Люблю общаться с людьми, решать творческие задачи, такие как дизайн и создание шоколадных подарков. Для меня «Chocolate Studio» — это работа мечты!»

Получила высшее экономическое образования, а также окончила МАрХИ по специальности «дизайн среды». Отвечает за финансовую часть предприятия, работает с постоянными корпоративными заказчиками, поддерживает обратную связь с компанией.



141103, Московская область, г. Щёлково, ул. Институтская, дом 2А, офис 1А
Тел.: +7 (495) 664-50-71 • Мы работаем ежедневно с 9:00 до 19:00 • chocolate-studio.com