

## Мастер -класс по Арт – дизайну торта от @cake\_gi

**Очень насыщенная программа одного дня.**

**– Сборка ровного торта, начинка, работа с кремами, идеальное выравнивание! Тонкости работы с шоколадным Велюром по крему, цветовые градиенты!**

**– Шоколадный декор. Научитесь создавать шоколадные шедевры в домашних условиях, правильно темперировав шоколад, делать блестящие твисты, шары.**

**– Секреты работы с пластичным шоколадом!**

**– Фантазийный цветок из вафельной бумаги. В дальнейшем вы сможете создавать свои эксклюзивные цветы, бабочки, листики.**

**– Карамельный декор! Современный и**

**вкусный элемент декорирования  
тортов!**

**– Свой собственный торт. Каждый  
участник соберёт самостоятельно,  
подготовит весь свой декор и  
украсит торт!**

**FARTUK.IN.UA**  
**ЗАПИСЬ ПО ТЕЛ.**

**067-770-48-63.**