

## 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.**

---

**Мастер-класс по Евро-десертам от Уваровой Тамилы.**

**В программе курса: «Осенняя феерия»**

- 1. Торт «Вишневый бум» (вишня-бобы тонка-кокос);**
- 2. Торт «Сахарная груша» (груша-карамель-ДорБлю);**

3. Торт «Летняя феерия» (ежевика-абрикос/лайм-фисташка);
4. Торт «Микс-фреш» (малина-персик-мята);
5. Пирожное «Кубики» (яблоко-корица-бергамот)
6. Пирожное «Ежик в клубнике» (клубника-фиалка);
7. Пирожное «Детство» (бисквит с орехами, конфи из крыжовника, мусс с тархуном, бархат);
8. Пирожное «Летний соблазн» (дакуаз с вишней, ежевичное конфи, грейпфрутовый курд, розмариновый мусс, гляссаж).

**[www.fartuk.in.ua](http://www.fartuk.in.ua)**

**Запись по тел.**

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

---

## 29 и 30 сентября Двухдневный практический мастер-класс «ЧИЗКЕЙКИ – вкусы, сочетания»!

**29 и 30 сентября с 10-00 до 17-00  
приглашаем на двухдневный  
практический мастер-класс «ЧИЗКЕЙКИ  
– вкусы, сочетания»!**

**Летняя пора, когда так хочется  
приготовить или заказать изысканный  
десерт, который будет отвечать всем  
потребностям сладкоежек – легкий,  
холодный, не реально ароматный. И  
не забываем о возможности декора от  
самых простых, до «космически»  
сложных!!!**

**В программе мастер-класс:**

**– Чизкейк «Snickers» с фундуком и  
соленой карамелью.**

- Лавандовый чизкейк с клубничным курдом.
- Торт-чизкейк «Пряная морковь».
- Торт-чизкейк «Choco – monkey» с сыром Дорблю.
- Торт-чизкейк «0geo».

**Стоимость 2000 грн.**

**[www.fartuk.in.ua](http://www.fartuk.in.ua)**

**Запись по тел.**

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