

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.