

Программа курса «Кондитер-ЭКСКЛЮЗИВ» .

Программа курса «Кондитер-ЭКСКЛЮЗИВ»

Стоимость курса – 7000 грн.

1 месяц-2 раза в неделю с 11-16часов

1. Воздух: 1000 грн.

- Зефир манго/маракуйя/карри
- Зефир клубника/бобы Тонка
- Маршмеллоу фисташка/малина
- Птичье молоко смородина

2. Модные десерты: 1000 грн.

- Макаронс кофейный
- Макаронс черный лес
- Эклеры манго маракуйя
- Эклеры взбитый маскарпоне

3. Шоколад: 1000 грн.

- Трюфель Малина/Бейлис
- Трюфель Маракуйя/Белый ром
- Корпусная конфета белый шоколад (маракуйя/кокос)
- Корпусная конфета темный шоколад (чернослив/красное вино)

4. Бисквиты и нежность: 2000 грн. МК рассчитан на 2 дня

(Приготовление и сборка-у каждого свой торт)

- Торт «Шоколадный Орео»
- Торт «Карамельное чудо»
- Торт «Банан-Дор Блю»
- Торт «Малина-Кокос»

5. Бисквиты и нежность: Совмещение МК 4\5

(Выравнивание и декор-у каждого свой торт)

- Торт «Шоколадный Орео»
- Торт «Карамельное чудо»
- Торт «Банан-Дор Блю»
- Торт «Малина-Кокос»

6. Авторские десерты Тамилы Уваровой: 2000 грн. МК рассчитан на 2 дня

(приготовление и сборка)

- Торт «Пьяный лимон»
- Торт «Вишневый бум»
- Пирожное «Банан-Кофе»
- Евро- Тарт «Карамельное яблоко»

7. Авторские десерты Тамилы Уваровой: Совмещение МК 6\7

(Заливка, декор, подача)

- Торт «Пьяный лимон»
- Торт «Вишневый бум»
- Пирожное «Банан-Кофе»

– Евро-Тарт «Карамельное яблоко»

8. Выпускной.

Презентация авторских работ выпускниками курса!

Вручение свидетельств!

Экзамен!

Программа курса «Юный кулинар» – КОНДИТЕР

Программа курса «Юный кулинар» – КОНДИТЕР (от 10 до 16 лет).

16 мастер-классов, 1 раз в нед. по воскр.\10-30, продолжительность 2ч.

Мастер-класс №1.

- Кондитерский инвентарь.**
- Оборудование на кухне.**
- Клубничный маршмеллоу.**
- Зефир – черная смородина.**

Мастер-класс №2.

- Шоколадное печенье Вупи пай.**
- Печенье овсяное с клюквой.**

Мастер-класс №3.

- Булочки «Синнабон».
- Мармелад цитрусовый.

Мастер-класс №4.

- Ванильно-цитрусовые маффины с цукатами в белом шоколаде.
- Шоколадные капкейки с карамелью.

Мастер-класс №5.

- Шоколадный Брауни с кремом «Шантильи».
- Десерт в стакане «Сабайон» с черносливом.

Мастер-класс №6.

- Рулет – безе ореховый.
- Рулет с крем пломбир и персиками.

Мастер-класс №7.

- Чизкейк Нью Йорк.
- Фруктовые конфетки в вафельной крошке.

Мастер-класс №8.

- Печенье Савоярди.
- Тирамису малиновый.

Мастер-класс №9.

- Тарталетка с лимонным курдом и швейцарской меренгой.
- Черный тарт с мармеладом, соленной карамелью и шоколадным ганашем.

Мастер-класс №10.

- «French macarons»-лайм\белый шоколад.
 - «French macarons»-вишня\черный шоколад.
- Мастер-класс №11.**
- Эклеры с кремом «Дипломат».
 - Эклеры с шоколадным кремом «Патисьер».
- Мастер-класс «Фитнес д-ты» №12.**
- Имбирный финансье с черной смородиной в темной глазури «Гурме».
 - Клюквенный мусс.
- Мастер-класс №13.**
- Заварное тесто.
 - Торт «Крокембуш».
- Мастер-класс №14.**
- Торт «Медовик».
 - Декор для торта.
- Мастер-класс №15.**
- Торт «Красный бархат».
 - Декор для торта – цветная меренга, пряники, изомальт.
- Мастер-класс №16.**
- Презентация авторских работ выпускниками курса!
 - Сборка и украшение торта.
 - Вручение свидетельств! - Экзамен по курсу! Торжественная часть!

FARTUK.IN.UA
ЗАПИСЬ ПО ТЕЛ.
067-770-48-63

Мастер -класс по Арт – дизайну торта от @cake_ri

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 темперировать 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

Запись по тел.

067-770-48-63.

14 апреля 2018 г. Мастер-класс «Идеальный декор для тортов» от «Cake Ri» из г. Харьков

КОНДИТЕРЫ ДНЕПРА И ОБЛАСТИ!

МЫ УВЕРЕННЫ, ЧТО МНОГИЕ ИЗ ВАС ХОТЯ БЫ РАЗ СЛЫШАЛИ, А МОЖЕТ БЫТЬ УЖЕ ЗНАКОМЫ С РАБОТАМИ ВЕЛИКОЛЕПНЫХ КОНДИТЕРОВ ИРИНЫ И АННЫ «САКЕ RІ» ИЗ Г. ХАРЬКОВ. ИХ РАБОТАМИ ХОЧЕТСЯ ВОСХИЩАТЬСЯ БЕСКОНЕЧНО. ПРЕДЛАГАЕМ ВАМ, НАУЧИТЬСЯ СОЗДАВАТЬ ТАКИЕ ЖЕ СОВРЕМЕННЫЕ, СТИЛЬНЫЕ И ЯРКИЕ ТОРТЫ!

ПРИГЛАШАЕМ ВАС 14 АПРЕЛЯ С 9-30 ДО 18-00 НА ПРАКТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС «ИДЕАЛЬНЫЙ ДЕКОР ДЛЯ ТОРТОВ».

В ПРОГРАММЕ:

- СБОРКА ТОРТА – РАБОТА С КРЕМАМИ (НАЧИНКА, ВЫРАВНИВАНИЕ, ТЕКСТУРИРОВАНИЕ И ПОДБОР ЦВЕТА);
- РАБОТА С ШОКОЛАДОМ (ТВИСТЫ, СФЕРА);
- РАБОТА С ВАФЕЛЬНОЙ БУМАГОЙ (СБОРКА ФЭНТЕЗИЙНОГО ЦВЕТКА);
- НАУЧИТЕСЬ ГОТОВИТЬ КОКОСОВЫЕ ЧИПСЫ – ДЛЯ «ИГРИВОЙ» ЮБКИ ВАШЕГО ТОРА;

НА МАСТЕР-КЛАССЕ КАЖДЫЙ УЧАСТНИК БУДЕТ РАБОТАТЬ СО СВОИМ ТОРТОМ, КОТОРЫЙ СМОЖЕТ ЗАБРАТЬ С СОБОЙ!

ЗАПИСЬ ПО ТЕЛ. 067-770-48-63.

1 - «Юный кулинар» – НОВИЧОК

Современного ребенка удивить очень сложно, ведь его жизнь насыщена впечатлениями: огромное количество игр и игрушек, любые фильмы и мультсериалы, красочные книги. Однако есть совершенно уникальный вид развлечений – интересные мастер-классы, на которых ребенок проявляет и развивает лучшие качества: творческую сторону личности, внимательность, фантазию. Это способ провести досуг и отличный вариант подарка на День рождения. Самыми увлекательными для маленьких детей являются кулинарные мастер-классы, где ребята учатся готовить простые, но необычные блюда уровня кафе и даже ресторанов. А по завершению мероприятия так приятно отведать получившееся угощение и разделить его с друзьями и родителями!

Стоимость одного мастер-класса – 300 грн.

Курс, состоящий из 12-ти мастер-классов стоит 3000 грн.

1 программа курса «Юный кулинар» – НОВИЧОК

Мастер-класс №1

– Использование ножа, виды

нарезки, нарезка овощей и

фруктов.

– Приготовление оливье с куриным филе и домашним соусом

майонез.

Мастер-класс №2

– Французский закрытый омлет с тройной начинкой.

Мастер-класс №3

– Шоколадный Фондан с мороженым.

Мастер-класс №4

– Тушеная рыба с рисовым миксом.

Мастер-класс №5

– Суп с фрикадельками и яичной лапшой.

Мастер-класс №6

– Конфеты шоколадные.

Мастер-класс №7

– Овощное рагу в хлебной тарелке под сырной корочкой.

Мастер-класс №8

– Пицца «Mix».

Мастер-класс №9

– Яблоко запеченное с творогом, изюмом в карамельной паутине.

– Банановый смузи.

Мастер-класс №10

– Бефстроганов из говядины с воздушным картофельным пюре.

Мастер-класс №11

– Куриные котлеты со сливочным булгуром.

Мастер-класс №12

– Самостоятельное приготовление 1-го блюда. Вручение свидетельств об окончании курса.

ВСЕ ПОДРОБНОСТИ ПО ТЕЛЕФОНУ

+38(067)770-48-63

2 – «Юный кулинар» – ПРОДВИНУТЫЙ

Стоимость разового посещения мастер-класса – 300 грн.

Курс, состоящий из 14-ти мастер-классов стоит 3500 грн.

2 программа курса «Юный кулинар» – продвинутый

МК №1. Австрийская кухня.

- История кухни
- Круассан

МК №2. Немецкая кухня.

- История кухни
- Медальон из говядины с картофелем пай

МК №3. Английская кухня.

– История кухни

– Корниш пасти

МК №4. Европейская кухня.

– История кухни

– Фиш – энд – чипс

МК №5.Испанская кухня.

– История кухни

– Паэлья

МК №6. Греческая кухня.

– История кухни

– Мусака (порционная)

МК №7. Турецкая кухня.

– История кухни

– Пахлава

МК №8. Молдавская кухня.

– История кухни

– Суп «Зама» с домашней лапшой

МК №9. Японская кухня.

– История кухни

– Ролл «Филадельфия» с лососем

МК №10. Грузинская кухня.

– История кухни

– Хачапури по – аджарски

МК №11. Марокканская кухня.

– История кухни

– Кускус с пряной курицей

МК №12. Американская кухня.

– История кухни

– Гамбургер

МК №13. Украинская кухня.

– История кухни

– Вареники с картофелем

МК №14. Грузинская кухня.

– Самостоятельное приготовление 1-го блюда

– Вручение свидетельств об окончании курса.

ВСЕ ПОДРОБНОСТИ ПО ТЕЛЕФОНУ
+38(067)770-48-63

3 - «Юный кулинар» – ПРОФИ

Стоимость одного мастер-класса – 300 грн.

Курс, состоящий из 14-ти мастер-классов стоит 3500 грн.

3 программа курса «Юный кулинар» – профи

Мастер-класс №1

– [Пицца «Кальцоне»](#).

Мастер-класс №2

– Рыба запеченная в соляном панцире.

– Технология филирования рыбы.

Мастер-класс №3

– Клубничный тирамису.

Мастер-класс №4

– Суп с домашней лапшой и сырными ньоками.

Мастер-класс №5

– Свиные ребрышки BBQ.

Мастер-класс №6

– Овсяное печенье с шоколадной крошкой.

Мастер-класс №7

– Борщ Львовский с галушками.

Мастер-класс №8

– Пирожное «Пинчер».

Мастер-класс №9

– Мясные боллы tulip.

Мастер-класс №10

– Мясные колбаски.

Мастер-класс №11

– Скумбрия запеченная на углях.

Мастер-класс №12

– Курица Souse vide с соевой икрой.

Мастер-класс №13

– Шоколадные капкейки с карамельной начинкой и крем – чизом.

Мастер-класс №14

– Самостоятельное приготовление 1-го блюда

– Вручение свидетельств об окончании курса.

ВСЕ ПОДРОБНОСТИ ПО ТЕЛЕФОНУ
+38(067)770-48-63

4 - «Юный кулинар» - СПЕЦИАЛИСТ

Стоимость курса – 4000 грн.

Стоимость мастер-класса – 350 грн.

1. Аппетайзеры

- Пате из печени.
- Брускетты с вяленными томатами.

2. День в Италии

- Виды, способы приготовления пасты в домашних условиях.
- Паста Алла Норма.

3. Пиццайолам посвящается

- Пицца «Маргаритта».
- Пицца «Неро».

4. Морской клуб

- Микс салат с тунцом в сырной подаче.
- Рыба со шпинатом, имбирем и перцем Чили.

5. Здоровое питание

- Творожно – морковное суфле.
- Гранола [French Kiss](#).

6. Мясной клуб

- Стейк Топ Бленд.
- Гратен де Фенуа.

7. Дух Франции

- Луковый суп с сырными гренками и грибным припеком.
- Терин из белой рыбы с цитрусовой глазурью.

8. Ароматные пироги

- Булочки «Синабон».
- Хлеб цитрусовый.

9. Мясо птицы

- Соус «Гуакамоле» с хлебными чипсами.
- Перепелка с ягодным ганашем.

10. Япония завораживает

- Калифорния в кунжуте с лососем.
- Мисо – суп.

11. УКРАИНА

- Деруны с мясом и соусом.
- Гуцульский банош.

12. Американский стрит-фуд

- Черный бургер.

13. Десерты

- Шоколадное печенье «Дабл-американец».
- Десерт «3 молока».

14. Выпускной.

- Самостоятельное приготовление 2-х блюд.
- Вручение свидетельств.

ВСЕ ПОДРОБНОСТИ ПО ТЕЛЕФОНУ
+38(067)770-48-63

**5 ЛЕТ Студии творчества и
кулинарии «FARTUK»**



ДРУЗЬЯ!!!

Рады сообщить, что в этом году нам исполняется **5 лет!** И ко Дню Рождения нашей студии мы подготовили для Вас сюрпризы и подарки, которые будут разыгрываться среди участников.

А для того, что бы принять участие и, конечно же, что бы выиграть приятности от кулинарной студии «FARTUK», Вам всего лишь нужно с 27.11 по 12.12: – подписаться на нашу страницу;

- сделать репост публикации «С Днем Рождения «FARTUK»»;
- указать нашу страницу в комментариях @fartukdnepr;
- прислать нам скриншот репоста, с указанием Ф.И. и

номером телефона, для отправки вам пригласительного и дальнейшей связи

В этот знаменательный день мы дарим бесплатные демонстрационные мастер-классы, подарочные скидки на практические мастер-классы и на заказы праздничных тортов. И, конечно же, главные призы:

1. 50% скидку на обучение – курс «Кондитер»;
2. Подарочный сертификат на мастер-класс нашей школы;
3. Детский подарочный сертификат

И какой же праздник без шампанского и веселой атмосферы?

ЖДЕМ ВАС НА НАШЕМ ПРАЗДНИКЕ КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА!!!

тел. (067)770-48-63