

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, соленой 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.

1 - «Юный кулинар» – НОВИЧОК

Современного ребенка удивить очень сложно, ведь его жизнь насыщена впечатлениями: огромное количество игр и игрушек, любимые 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

**Новогодний ПОДАРОЧНЫЙ
СЕРТИФИКАТ!!!**



Друзья, совсем близко долгожданный и волнующий праздник – Новый год!!!

И конечно же главное в любом торжестве, это замечательное настроение, которое помогает проникнуться духом волшебства. В преддверии новогодних праздников, студия творчества и кулинарии «FARTUK» предлагает Вам стилизованные подарочные сертификаты на кулинарные мастер-классы. Подарите Вашим близким возможность окунуться в мир кулинарного искусства

Для приобретения сертификата Вам необходимо подъехать по адресу:

г.Днепр, ул.Старокозацкая 8

Дополнительная информация по тел. (067) 770-48-63

Близко Новый Год!!!

Еще так далеко, но уже совсем близко Новый Год!!!
Студия творчества и кулинарии «FARTUK» предлагает добавить новых красок и свежих эмоций в Ваш корпоратив. Приглашаем Вас и ваших коллег отметить новогодний корпоратив тематическим кулинарным мастер-классом!

Каким бы не был формат Вашего праздника, кулинарный мастер класс – это то, что придётся по душе всем! Это мероприятие останется самым ярким и вкусным воспоминанием в памяти всех приглашенных гостей.

Проводим:

- Выездные мастер-классы по приготовлению выбранных Вами блюд.
- Занимаемся организацией корпоративов с проведением мастер – классов на базе нашей студии.
- Украсим Ваш корпоратив стильным и ярким «Кэнди баром» в Новогодней тематике.
- Принимаем заказы на изготовление сладких подарков для Ваших коллег (пряники, маффины , капкейки, macarons, конфеты ручной работы и т.д.).
- В продаже также имеются подарочные сертификаты на мастер-классы для взрослых и детей