

# 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](http://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

---

**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**