

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

5 – «Юный кулинар» –
УНИВЕРСАЛ

Студия творчества и кулинарии «FARTUK»

5 программа курса «Юный кулинар» – УНИВЕРСАЛ

Стоимость курса – 4000 грн.

Стоимость мастер-класса – 350 грн.

0677704863

<http://fartuk.in.ua>

1. Street Food

- Панини с соусом Песто.
- Колбаски баварские.

2. Соусы

- Телупия с 2 видами соусов.
- Печень с ягодным соусом.

3. Птица

- Крылышки Баффало.
- Перепела, тушеные в красном вине.

4. Фьюжин

- Овощной крем суп с запеченной рыбой.
- Тартар из телятины с перепелиным яйцом.

5. Десерты

- Пирожные «Красный бархат».
- Печенье «Вупи – пай».

6. Гарниры

- Ризотто «Primavera».
- Полента с грибным соусом.

7. Субпродукты

- Куриные сердечки с соусом «Терияки».

- Печень по Фински.

8. Овощи

- Запеченный терин из овощей.
- Картофельные зразы с грибами.

9. Морепродукты

- Черноморские мидии в сливочном соусе.
- Суп Де пеше.

10. Домашняя выпечка

- Пирожки печенные (с капустой / с картофелем).
- Ватрушки с творогом.

11. Мясо

- Кебаб из баранины.
- Шницель «Тфельшпиц» из свинины.

12. Десерты из творога

- Творожные панкейки с ягодным соусом.
- Тыквенный чизкейк с лавандовым кремом.

13. Экзотика

- Рисовая лапша с говядиной.
- Салат «Тальята» с запеченной телятиной.

14. Выпускной.

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