

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