

## 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 темперировав 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.**