

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.