

## Мастер-класс по выпечке тортов

Предложи клиенту то, что сведет его с ума. Предложи то, что не испечет другой кондитер. Приходи на мастер-класс по выпечке и сборке тортов “Феерия вкусов” от “Lemon Cookery school”.

Хватит делать торты по рецептам из интернета. Их делают все. Прочитай еще раз: их делают ВСЕ! И твои конкуренты тоже. Выходи на новый профессиональный уровень с нами! Своим мастерством делится известный кондитер Леся Куликовская.

В программе - три многогранные рецептуры:

1. Фисташковый бисквит с фисташковым кремом, нежным малиновым кули и ярким лимонным курдом.
2. Морковный бисквит с пряностями, слой конфитюра с апельсином, мягкая карамель с фундуком.
3. Шоколадный бисквит с кремом тафита и ореховым пралине.

Только представь, какой идеальный разрез будет в этих тортов!

Кроме этого, изучаем три вида покрытия:

1. Выравнивание ганашем.
2. Напыление однородного велюра.
3. Текстурное покрытие в виде штукатурки.

Все эти знания пригодятся, чтобы потом делать свои оригинальные торты на заказ.

Также вместе отрабатываем до идеала:

- шоколадные шары,
- хрустальное кружево из карамели,
- украшение живыми цветами,
- другие современные способы декора.

Ждем тебя 8 февраля в “Lemon Cookery school”. Готовься к буму заказов на 14 февраля и 8 марта заранее.

Бронируй свое место в Директ!!!