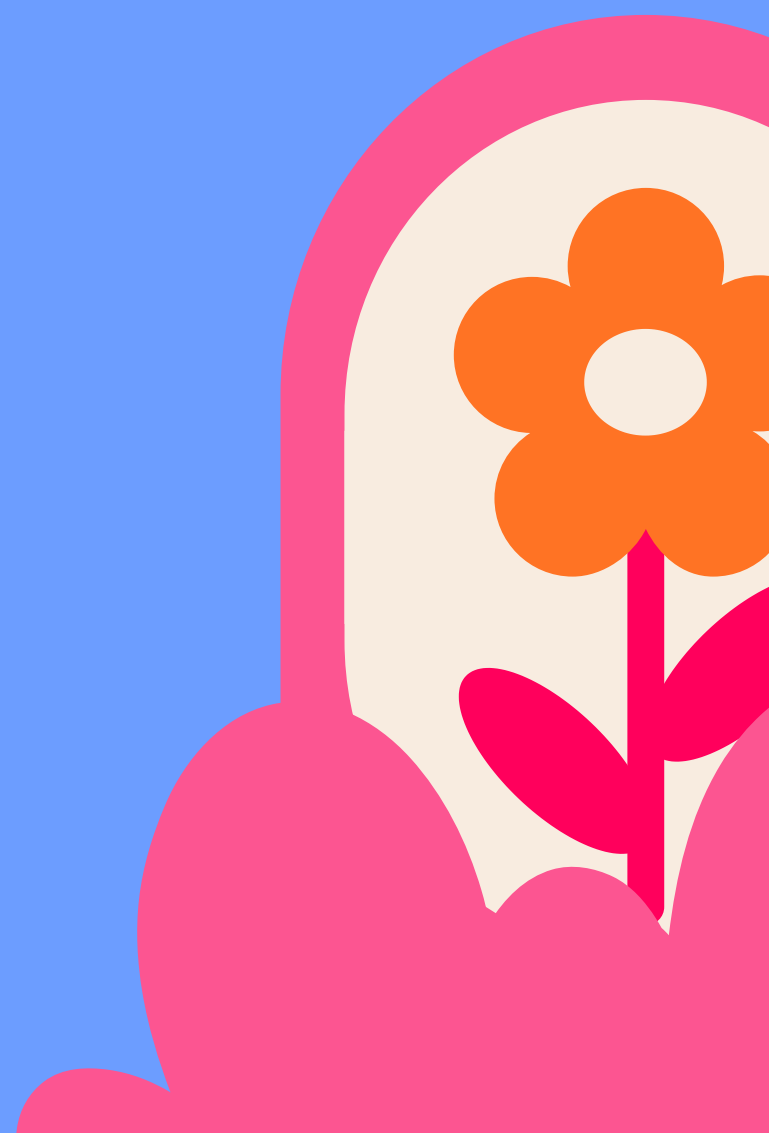


МАСТЕР – КЛАССЫ

ТВОРЧЕСКИЕ И КУЛИНАРНЫЕ

КУЛИНАРНЫЕ

1. Шоколадные конфеты
2. Готовим мороженое
3. Коктейли "Мохито"
4. Роспись пряников
5. Сочные бургеры
6. Венские вафли
7. Печем маффины
8. Крио-кухня
9. Пирожное "Картошка"
10. Готовим пиццу



ШОКОЛАДНЫЕ КОНФЕТЫ

один из самых популярных в нашей мастерской! И действительно, кто сможет устоять от запаха топленого шоколада? А после того как все гости создадут свой маленький кулинарный шедевр.

На нашем мастер-классе мы будем использовать: орехи, ягоды, мармелад, пастилу, конфитюр, сухофрукты, цукаты, коксовая стружка, марципан. И конечно, самый главный акцент в теоретической части будет сделан на темперировании шоколада, именно от этого действия зависит, какой вид будет у конфет. А в практической части все участники приготовят свои маленькие кулинарные шедевры.



ГОТОВИМ МОРОЖЕНОЕ



Любимое лакомство всех детей и родителей — это, конечно, мороженое. Специально для вас мы разработали ультра модное блюдо молекулярной кухни — мороженое из жидкого азота. Натуральное мороженое, только из свежего молока и сливок, с использованием сахарной пудры и жидкого азота.

Мы приготовим мороженое на мастер-классе прямо у вас на празднике: дне рождения и других мероприятиях. Это совершенно безвредно, безопасно и вкусно, а как эффектно выглядит процесс! Все гости будут в восторге!

В мороженое из азота добавляются различные топпинги, яркие сахарные кулинарные посыпки различных форм и размеров, вкуснейшие взбитые сливки. Мороженое может быть в вафельном рожке или пластиковом стаканчике с ложечкой по желанию заказчика.

КОКТЕЙЛИ "МОХИТО"



Выездной мастер-класс по созданию коктейля это один из самых любимых среди наших клиентов. Его часто заказывают на детский день рождения.

В теоретической части шеф-повар расскажет участникам о разных коктейлях. Подробно расскажет о выборе и сочетании ингредиентов. Поделится секретами добавления ингредиентов и методами украшения и красивой подачи напитка.

В практической части с помощью пошаговой инструкции и под внимательным руководством мастеров каждый участник приготовит свой коктейль.

РОСПИСЬ ПРЯНИКОВ



Мастер-класс по росписи пряников - самый популярный мастер-класс, на котором гости узнают о разных пряниках, узнают как готовить цветную глазурь, из чего делаются «съедобные украшения», и конечно же научатся расписывать пряники глазурью и шоколадом разных цветов по своему собственному воображению.

Каждый сможет воплотить свои творческие задумки, а потом полакомиться сладким шедевром или сделать подарок своим близким.

СОЧНЫЕ БУРГЕРЫ

Выездной мастер класс по созданию бургеров понравится и новичкам, и профи в кулинарии. Мы подготовили не только классические рецепты бургеров, но и самые необычные! Каждый сможет выбрать по своему вкусу и тематике праздника.

Мастер расскажет подробно несколько рецептов приготовления бургеров и особенно уделит внимание подбору ингредиентов и соусов.

Во практической части задания все гости изготовят свои вкусные и аппетитные бургеры, научатся выбирать ингредиенты, правильно жарить мясо и грамотно собирать бургер.



ВЕНСКИЕ ВАФЛИ

Давно мечтали научиться готовить венские вафли?

Мы подготовили для Вас уникальный мастер-класс с элементами кулинарного шоу. В теоретической части шеф-повар расскажет историю появления первой вафли в мире, а также историю создания венской вафли, приведет примеры необычного декора и покажет мини кулинарное шоу .

В практической части мастер-класса Вы научитесь готовить тесто для вафли, грамотно выпекать его в вафельнице, готовить нежнейший крем и красиво украшать ваш кулинарный шедевр.



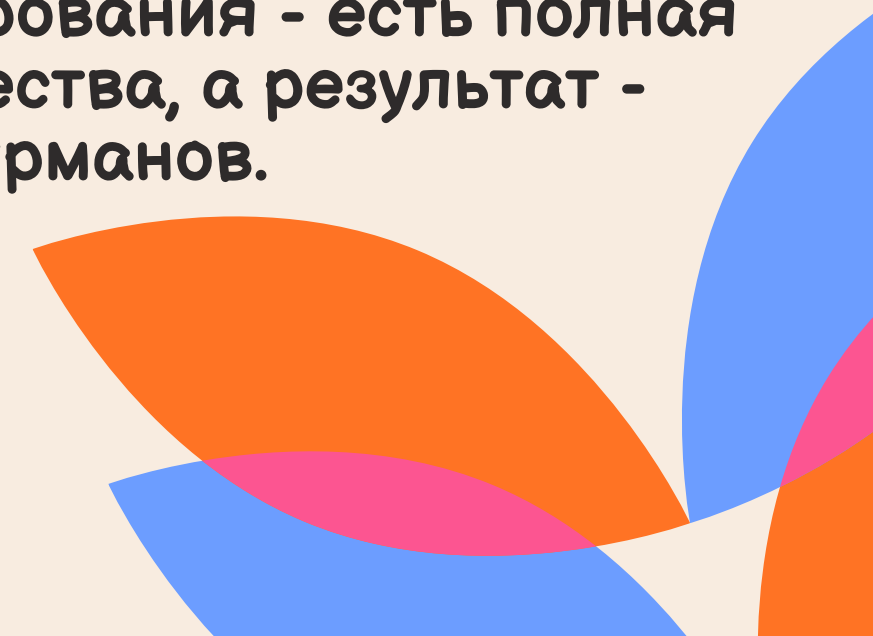
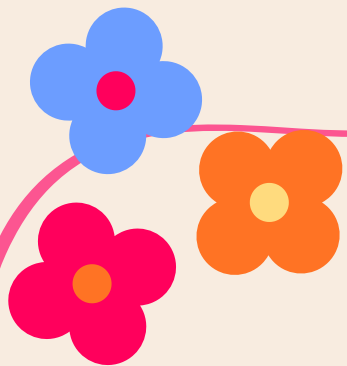


ПЕЧЕМ МАФФИНЫ

Наш мастер расскажет о всевозможных видах маффинов, а также о вкусовых и декоративных тенденции последних лет .

И, конечно же, каждый участник под чутким руководством мастера, создаст невероятно вкусные и красивые маффины для себя и своих друзей!

Творожные, шоколадные кексы, а также сливочные, фруктовые, ягодные, кофейные муссы, разнообразные виды декорирования - есть полная свобода для вашего творчества, а результат - праздник для гурманов.



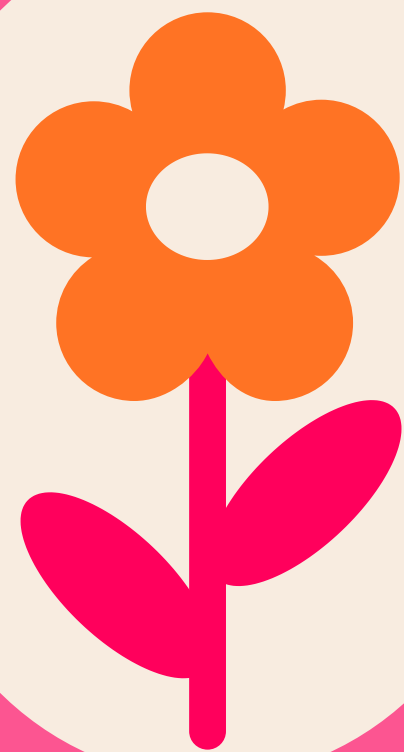
КРИО-КУХНЯ

Крио-кухня — это программа, которая показывает невероятные преобразования с едой и напитками.

Крио-кухня — модный, популярный, эффектный и полезный способ приготовления пищи при помощи жидкого азота! Мастер-класс с элементами крио шоу — это не только вкусно, но и познавательно.

Дети не только смогут попробовать крио-мороженое, но и сами поучаствовать в увлекательных опытах!

Дети просто обожают эту программу за нестандартные и неожиданные трюки с едой!



ПИРОЖЕНОЕ "КАРТОШКА"



Пирожное «картошка» — это праздник и детские воспоминания. Замечательная особенность этого пирожного заключается в том, что праздник и сантименты легко можно устроить на любом празднике.

А еще «картошка» — это милая игра слов, вкусов и текстур: на вид корнеплод, на вкус — нежнейшая тягучая пюреобразная масса, сладкая и очень-очень вкусная.

Такой мастер-класс - мечта сладкоежки! Печенье, какао, сгущенное молоко..Каждый участник сможет стать гуру кондитерского искусства и приготовить всеми любимое пирожное.

ГОТОВИМ ПИЦЦУ

Выездной мастер-класс по приготовлению пиццы - один из самых любимых у детей и взрослых. Его можно пригласить на детский праздник, день рождения или просто семейный новогодний праздник.

Мастер расскажет о разных видах пиццы. А также о самых популярных рецептах пиццы в Италии и во всем мире.

На практической части юные кулинары приготовят под чутким руководством свои первые пиццы. Они пройдут полностью весь процесс создания этого прекрасного и всеми любимого блюда.

