

Австрийский Захер с Латте-Арт

АВСТРИЙСКИЙ ЗАХЕР С ЛАТТЕ-АРТ

«Захер» (нем. Sachertorte) — шоколадный торт, изобретение австрийского кондитера Франца Захера. Торт является типичным десертом венской кухни и вместе с тем одним из самых популярных тортов в мире. Предлагаем Вашему вниманию мастер-класс, который поведает Вам тайны приготовления этого десерта.

Вы не только сможете приготовить этот десерт Австрийских царственных особ не выезжая из Украины, но и впоследствии, порадуете таким десертом своих близких.

Идея мастер-класса:

Вена знаменита не только красотой зданий, и не только людьми, которые в ней жили, но и своим тортом «Захер», - десертом, который хочет попробовать почти каждый сладкоежка, приготовить сможет разве что именитый кондитер венского кафе «Демель» или «Централь»...

Или нет?

Наш мастер-класс ответит на этот вопрос и не только на него, ведь торт «Захер» лучше всего дегустировать с чашечкой кофе, а наш мастер класс по Латте – Арт покажет, что прекрасный вкус сопровождается в умелых руках еще и визуальной красотой.



Максимальное количество участников: до 30 человек,
деление на группы по 15 чел.

Длительность мастер класса: до 1 часа.

Как будет проходить мастер – класс:

На столах размещены заготовленные продукты и готовое тесто. У каждой группы свой повар кондитер, который дает свои профессиональные советы, рекомендации. Повар показывает тонкости приготовления теста и начинки. Команды создают свой шедевр, а пока он выпекается, проходит мастер-класс по Латте –Арт – искусству создания узоров на кофейных напитках.

Кстати, а Вы знаете, что кофе можно рисовать картины на бумаге?

Совет : Вы можете изготовить и украсить один большой корпоративный торт к Вашему вечернему мероприятию (максимум 30 кг.)



Австрийский Захер с Латте-Арт

Стоимость мастер-класса: от 176 грн.
(с НДС) на 1 человека и включает в себя:

1) Старт-набор на 1 персону:

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКТОВ	Выход,гр	Оборудование
Яйцо	1	вафельное полотенце, доска, фартук, перчатки, колпак, нож
Сахарная пудра	30	
Масло сливочное	30	
Мука	30	
Какао порошок	10	
Джем	50	
Черный шоколад	50	
Сливки	50	
ИТОГО	250/100	

2) Мастер класс по Латте-Арт (Латте, 250 грамм)

3) Обслуживание официантами 10%

Дополнительно оплачиваются:

- Опытный шеф-повар (не менее 1 на группу от 10 до 15 человек)- 840 грн. (с НДС)/1 шеф-повар.
- Опытный модератор на Латте-Арт (группа от 10 до 15 человек)- 250 грн. (с НДС)/1 модератор.

