

Эклеры с Латте-Арт

ЭКЛЕРЫ С ЛАТТЕ-АРТ

«Эклер» (перевод с французского — молния, вспышка) — французский десерт в виде продолговатого пирожка из заварного теста с кремом. Создание эклера приписывается французскому кулинару Мари-Антуану Карему. Предлагаем Вашему вниманию мастер-класс, который поведаст 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.



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?



Стоимость мастер-класса: от 182 грн.
(с НДС) на 1 человека и включает в себя:

1) Старт-набор на 1 персону:

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКТОВ	Выход,гр	Оборудование
Яйцо	2	вафельное полотенце, доска, фартук, перчатки, колпак, нож
Сахар	30	
Масло сливочное	20	
Мука	60	
Молоко	100	
Сливки сладкие	30	
Черный шоколад	30	
Сливки 36%	30	
Белый шоколад	10	
ИТОГО	312/100	

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.

