

# Венский штрудель с Латте-Арт

## ВЕНСКИЙ ШТРУДЕЛЬ С ЛАТТЕ-АРТ

Нежный вкус австрийского штруделя знаком всем. А тонкости, именно тонкости приготовления тончайшего теста, немногим. Предлагаем Вашему вниманию мастер-класс, который поведаст Вам тайны приготовления этого царя десертов. 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 Штруделем, - десертом, который хочет попробовать почти каждый сладкоежка, а 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 Штрудель 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.

К готовому ароматному Штруделю официанты предлагают мороженое и сорбет собственного приготовления.

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

# Венский штрудель с Латте-Арт

**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
Тесто	100	вафельное полотенце, доска, фартук, перчатки, колпак, нож
Яблоки	250	
Изюм	50	
Орехи грецкие	20	
Масло сливочное	10	
Специи	2	
Сахар тростниковый	10	
Корица	1	
Мед	10	
Ванильное мороженое/сорбет	100	
Чай листовой	200	
<b>ИТОГО</b>	<b>250/200</b>	

**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.

