


## МК «Торт размером с чашку, или почему маффины – не капкейки» 1 декабря в 10:00 в аудиториях 207,208 (технологическая лаборатория)


Мастер-класс от кондитера Надежды Кузнецовой, выпускницы ЯТЭЖ, победительницы International Pastry Cup 2018 в номинации «Детские шоу-торты России».

Вы освоите на практике:

- ✔ Рецептуру маффинов.
- ✔ Рецептуры трёх видов капкейков
- ✔ Три вида крема (муссовый, крем-чиз, масляный)
- ✔ Украшение маффинов и капкейков мастикой, кремом и сахарной фотопечатью.

**!** Мы с вами разберём распространенные ошибки при создании маффинов и капкейков, нюансы приготовления для них идеального крема и украшений из мастики.

 Будет и теория (только самое важное и прикладное), чтобы после мастер-класса вы могли легко понять и разобраться в любом рецепте маффинов или капкейков. Могли повторить не только отработанные рецепты, но и разработать свои.

 Вы заберёте с собой новые навыки, технологические карты на маффины и капкейки, сертификаты о прохождении мастер-класса от имени ЯТЭЖ и, конечно, коробочку приготовленных Вами капкейков.

Чтобы задать вопросы и записаться на мастер-класс, обращаться к Виноградовой Нине Анатольевне, тел. 44-27-14 или направлять заявку на почту колледжа:

[yatec2015@mail.ru](mailto:yatec2015@mail.ru)

Стоимость – 6000 руб. Оплата (после записи на МК) в кассу колледжа или на его расчетный счет.

До встречи на мастер-классе!

Кондитер Надежда Кузнецова



@konditerkuznetsova



vk.com/tortikiyaroslavl

