

# SVÁTEČNÍ DORT ZAČÁTEČNÍCI

15.10.

- připravit základní máslový korpus
- ovocné náplně
- ovocné cremeux, šlehaná ganache, švýcarský máslový krém a jeho varianty
- sestavení a dekorace

# SVÁTEČNÍ DORT POKROČILÍ

22.10.

- rolovaný korpus
- ovocné náplně
- šlehaná ganache
- pokročilé techniky dekorace dortu, práce s jedlým papírem

# MAKRONKY

5.11.

- 2 druhy ganache
- 2 druhy cremeux
- 2 druhy máslového krému

# ODPALOVANÉ TĚSTO

29.10.

- větrník - vanilkový cukrářský krém, karamelová šlehačka, karamelové glaze
- churros s čokoládovou ganache
- mini choux s malinami, vanilkový krém s mascarpone

# FRANCOUZSKÉ DEZERTY

12.11.

- jahodový dort Frasier - korpus, krém mousseline, jiný typ krémů
- tartaletka s jahodami - křehké těsto, základní vanilkový krém
- makronky - základní příprava, ganache, confit

Cena kurzu je 3 500 Kč.

V ceně kurzu je zahrnuto: veškeré suroviny, vyrobené produkty, nealkoholické nápoje, víno, prosecco, desky s recepturami, certifikát o absolvování, zástěra k zapůjčení.

Kurzy trvají ca 4 hodiny, probíhají v cukrárně Cafe du Lac v Lipně nad Vltavou.

Objednávky probíhají přes email cukrárny [cafedulac@mololipno.cz](mailto:cafedulac@mololipno.cz). Platba probíhá předem na bankovní účet.

Maximální počet účastníků je 9.

Kurz lze zakoupit do 5 dnů před konáním, v případě, že se kurz z důvodu malého počtu účastníků konat nebude, peníze budou vráceny zpět. V případě, že účastník zruší svou účast do 5 dnů před konáním kurzu, může si bezplatně vybrat kurz v jiném termínu.

Na kurzy je možné zakoupit dárkový poukaz, platnost kurzů je po dobu jejich vypsání.