



CAFE du LAC

MOLO LIPNO

## CUKRÁŘSKÉ KURZY

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.

Minimální počet účastníků, aby se kurz konal je 5.

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 vysání, tedy do 27. 3. 2024.



CAFE du LAC

MOLO LIPNO

---

## CUKRÁŘSKÉ KURZY

---

### SVÁTEČNÍ DORT ZAČÁTEČNÍCI

17. 1. 2024, 28. 2. 2024

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

### SVÁTEČNÍ DORT POKROČILÍ

31. 1. 2024, 13. 3. 2024

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

### MAKRONKY

15. 1. 2024, 7. 2. 2024

2 druhy ganache  
2 druhy cremeux  
2 druhy máslového krému



CAFE du LAC

MOLO LIPNO

---

## CUKRÁŘSKÉ KURZY

---

### AMERIKA

22. 1. 2024, 15. 2. 2024

cheesecake  
brownies  
cookies  
apple pie  
zmrzlinový sendvič

### KYNUTÉ TĚSTO

8. 1. 2024, 24. 1. 2024

šneci  
honzovy buchtý  
koblihy + ovocná náplň, vanilkový krém  
tarte tropezienne  
kváskový toastový chléb

### ODPALOVANÉ TĚSTO

29. 1. 2024, 21. 2. 2024

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