

Cukrářem snadno a rychle

2017

tipy, triky a rady přímo od mistrů cukrářů

Kurzy, které udělají radost nejen Vám, ale také vašim blízkým.

Co si upečete, to si také s sebou odnesete.

Pokud chcete kurz darovat, rádi Vám připravíme dárkový poukaz.



Slavnostní dorty

Příprava korpusů

Ukázky plnění a zdobení

Potahování modelovací hmotou

Kdy: 25.2. 2017, 8.00 - 15.00 hod.

Cena: 1 500 Kč



Zákusky a dezerty

Nahřívání šlehané hmoty, sachr hmota, bezé hmota, pálené těsto, krémy...

(např. punčové řezy, ovocné řezy, rolády, věnečky, větrníky, povídloně, labutě...)

Kdy: 18. 3. 2017, 8.00 - 15.00 hod.

Cena: 1 200 Kč



Domácí výroba plněných čokoládových bonbónů

Čokoládové bonbóny (bez temperování čokolády) s různými náplněmi (marcipán, ganache, smetanové a nugátové náplně...). Seznámení se surovinami a možnostmi, kde je lze nakoupit.

Kdy: 8. 4. 2017, 8.00 - 15.00 hod.

Cena: 1 500 Kč

novinka



Kde: Pekařství a cukrářství Na Zemědělce, Národních mučedníků 141, Klatovy



ÚHLAVA
obecně prospěšná společnost

Informace a přihlášky: ÚHLAVA, o.p.s.
Plánická 174, Klatovy, tel. 724 020 906
E-mail: vondracek@uhlava.cz, www.uhlava.cz