

# Cukrářem snadno a rychle

*tipy, triky a rady přímo od mistrů cukrářů*

Kurzy, které udělají radost nejen Vám, ale také vašim blízkým :o)

## Zákusky a dezerty 1

Odpalované těsto

*(větrníky, věnečky, labutě, povídloně, banánky...)*

Piškotové těsto *(rolády)*

Bezé řezy

Ovocné tunely

Čokoládové řezy

**Kdy: 24. 9. 2016, 8.00 - 13.00 hod.**

**Cena: 900 Kč**



## Slavnostní dorty

Příprava korpusů

Ukázky plnění a zdobení

Potahování modelovací hmotou

**Kdy: 8. 10. 2016, 8.00 - 15 hod.**

**Cena: 1 500 Kč**



## Zákusky a dezerty 2

Listové těsto

*(kremrole, listové šátečky, žloutkové řezy, ovocné a ořechové záviny...)*

Linecké těsto *(ovocné košíčky...)*

Dezerty s odlehčenými náplněmi

*(tvarohové, smetanové...)*

**Kdy: 12. 11. 2016, 8.00 - 13.00 hod.**

**Cena: 900 Kč**



 **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](mailto:vondracek@uhlava.cz), [www.uhlava.cz](http://www.uhlava.cz)