

CUKRÁŘSKÉ A KUCHARSKÉ KURZY

tipy, triky a rady pro vaše kulinářské umění

2018

Kurzy, které udělají radost nejen Vám, ale také vašim blízkým.
Co si na kurzech připravíte, to si zkonsumujete nebo odnesete s sebou domů.
Pokud chcete kurz darovat, rádi Vám připravíme dárkový poukaz.

■ Slavnostní dorty

příprava korpusů
ukázky plnění a zdobení
potahování modelovací hmotou

Kdy: 10.2. 2018, 8.00 - 14.00 hod.

Cena: 1 500 Kč

■ Slané minidezerty

plnění slaných korpusů různými náplněmi
slané větrníky, trubičky, kornoutky
aspikové mini dezerty

Kdy: 24.2. 2018, 7.00 - 13.00 hod.

Cena: 1 500 Kč

novinka

■ Zákusky se smetanovými náplněmi

vařené i nevařené smetanové náplně
použití ochucených ztuhovačů šlehačky
krémy z mascarpone a čerstvých sýrů

Kdy: 3.3. 2018, 8.00 - 14.00 hod.

Cena: 1 500 Kč

■ Slané dorty a aspiky

dorty ze slaných druhů těst (vekové, chlebové)
aspikové dorty

Kdy: 24.3. 2018, 7.00 - 13.00 hod.

Cena: 1 500 Kč

■ Pečeme na svatbu

svatební koláč
pevná těsta, trvanlivé náplně
drobné zákusky s máslovým krémem...

Kdy: 14.4. 2018, 8.00 - 14.00 hod.

Cena: 1 200 Kč

novinka



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