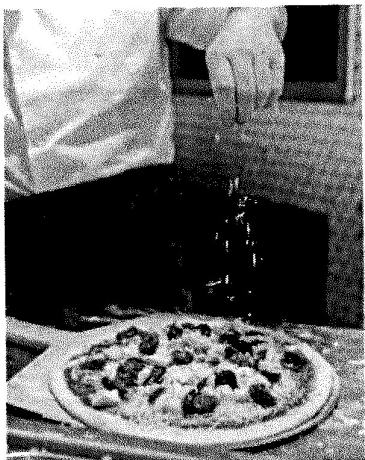
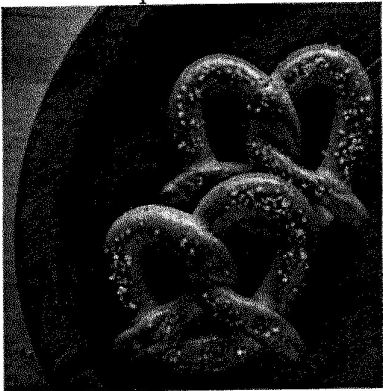
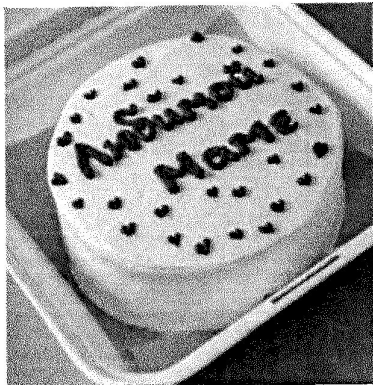


УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ УТПиТ
А.А. Красников
 _____ 2025 г.

Стоимость платных образовательных услуг
Мастер классы

Наименование мастер класса	Описание	Стоимость
Итальянская пицца из печи 	На мастер-классе участники самостоятельно проведут растяжку теста, подберут начинки и научатся сажать пиццу в печь. В конце занятия ребят ожидает дегустация приготовленного изделия. 1 пицца на 3 человека	Стоимость – 1250 р с человека (9-12 человек)
Роспись тематических пряников 	На мастер-классе участники изготовят пряники из имбирного теста, научатся использовать кондитерский мешок и распишут изделия в любой тематике. Приготовленные изделия оформят в упаковку и заберут с собой. 5 пряников	Стоимость – 850 р. с человека (10-15 человек)

Крендель русских традиций 	На мастер-классе участники узнают тонкости приготовления дрожжевых хлебобулочных изделий, научится формовать и украшать их. Приготовленные изделия оформят в упаковку и заберут с собой. 4 кренделька	Стоимость – 900 р. с человека (10-15 человек)
Торт в стакане 	На мастер классе участники смогут приготовить свои авторские торты в необычной подаче, в стакане, а также красиво украсить и попробовать новые сочетание десертов. Десерты можно как пробовать в конце мастер класса, так и упаковать с собой. 2 стакана.	Стоимость – 1200 р с человека (10-12 человек)
Бенто-торт 	На мастер классе участники смогут приготовить свои авторские мини-торты (бенто торты) и оформить в зависимости от тематики. Торт можно упаковать с собой и подарить в качестве презента	Стоимость – 1650 р с человека (10-12 человек)

и.о. директора Ресурсного центра



А.А. Абрамова

УТВЕРЖДАЮ
 Директор ОГБПОУ УТПиТ
 А.А. Красников
 « 26 » 08 2025 г.

**Стоимость платных образовательных услуг
 Мастер классы**

Наименование мастер класса	Описание	Стоимость
Искусство приготовления идеального зефира 	Участники узнают, как правильно взбивать белки, варить сироп, смешивать ингредиенты для получения идеальной консистенции. Они также осваивают технику формовки зефира и украшения его различными способами.	Стоимость – 700 рублей с человека (12 человек)
Французские шедевры: Мадлен и Макароны 	Мадлен: как правильно замешивать тесто, добиваться нужной текстуры и формы. Участникам покажут, как добиться характерной "горки" на поверхности печенья. Макарон: техника приготовления идеально гладких крышечек, правильное соотношение ингредиентов для теста.	Стоимость – 1500 рублей с человека (12 человек)

Кексы: выпечка, от которой невозможно отказаться 	Основные принципы замеса теста для кексов, использование различных добавок (фрукты, орехи, шоколад). Учатся правильному выпеканию, чтобы кексы были мягкими и воздушными.	Стоимость – 1800 рублей с человека (12 человек)
Заварное волшебство: эклеры и профитролы для гурманов 	Как приготовить идеальное заварное тесто, заполнять его кремом и украшать глазурью.	Стоимость – 1500 рублей с человека (12 человек)
Рулеты: бисквиты и меренги 	Бисквитные рулеты: Техники замеса легкого бисквитного теста, правильного сворачивания рулета, чтобы он держал форму. Варианты начинок и способы их нанесения. Меренговые рулеты: Как приготовить меренгу, свернуть её в рулет и заполнить различными начинками.	Стоимость – 1800 рублей с человека (12 человек)

Круассан - путь к совершенству 	Приглашаем окунуться в мир французской выпечки и научиться готовить настоящие воздушные круассаны! Под руководством опытного пекаря вы узнаете все секреты приготовления нежного слоеного теста и научитесь формировать классические круассаны.	Стоимость – 1500 рублей с человека (12 человек)
Секреты пышной выпечки: бриоши и халы для настоящих ценителей 	Бриошь: Особенности работы с дрожжевым тестом, обогащенным маслом и яйцами. Формовка булочек и выпекание. Халла: Традиционный рецепт еврейской сдобы, включая плетение косичек и особенности замеса теста.	Стоимость – 500 рублей с человека (12 человек)
Каравай на счастье: традиции и мастерство 	Изучение традиционных рецептов, особенностей замеса теста, формовки и декорирования караваев. Особое внимание уделяют символике и значению каждого элемента декора.	Стоимость – 700 рублей с человека (12 человек)

Традиция вкуса: пасхальные куличи по семейным рецептам 	Классические рецепты пасхи, нюансы замеса сдобного теста, добавление цукатов и сухофруктов. Правильное оформление верхушки кулича.	Стоимость – 800 рублей с человека (12 человек)
Хлебное мастерство: натуральный хлеб на закваске 	Участники изучат процесс создания и ухода за закваской, научатся замешивать тесто на основе закваски, правильно формировать буханки и выпекать хлеб с хрустящей корочкой и мягким мякишем.	Стоимость – 1000 рублей с человека (12 человек)

и.о. директора Ресурсного центра



А.А. Абрамова