

## Расписание мастер-классов Академии Шоколада Барри Каллебаут Россия, Февраль 2010 г.



Тема: **Введение в работу с шоколадом. Шоколадные конфеты ручной работы**

Эдуард Лебедев – шеф кондитер Академии Шоколада

Описание: Темперирование всех видов шоколада, начинки-ганаша для конфет ручной работы, глазирование конфет, изготовление корпусных конфет.

Дата: 02-03 февраля 2010 года

Цена: 10 000 рублей (включая НДС 18%)

Место проведения: Академия Шоколада Барри Каллебаут Россия, Чехов

Уровень: 🍪🍪



Тема: **Пасхальные, куличи и кексы**

Эдуард Лебедев – шеф кондитер Академии Шоколада

Описание: шоколадные и миндальные кексы, песочные пироги и сабле, печенье.

Дата: 24-25 февраля 2010 года

Цена: 10 000 рублей (включая НДС 18%)

Место проведения: Академия Шоколада Барри Каллебаут Россия, Чехов

Уровень: 🍪🍪



## Расписание мастер-классов Академии Шоколада Барри Каллебаут Россия, Март 2010 г.

	<p>Тема: <b>Введение в работу с шоколадом. Шоколадные конфеты ручной работы</b> Эдуард Лебедев – шеф кондитер Академии Шоколада</p> <p>Описание: Темперирование всех видов шоколада, начинки-ганаша для конфет ручной работы, глазирование конфет, изготовление корпусных конфет.</p> <p>Дата: 03-04 марта 2010 года Цена: 10 000 рублей (включая НДС 18%) Место проведения: Академия Шоколада Барри Каллебаут Россия, Чехов</p> <p>Уровень: 🍪🍪</p>
	<p>Тема: <b>Бисквитные и песочные торты.</b> Эдуард Лебедев – шеф кондитер Академии Шоколада</p> <p>Описание: Базовые рецепты бисквитов и песочного теста с какао и шоколадом, кремы и муссы, начинки и кули, декоры и финальное оформление</p> <p>Дата: 16-18 марта 2010 года Цена: 16 000 рублей (включая НДС 18%) Место проведения: Академия Шоколада Барри Каллебаут Россия, Чехов</p> <p>Уровень: 🍪🍪🍪</p>
	<p>Тема: <b>Порционные пирожные</b> Эдуард Лебедев – шеф кондитер Академии Шоколада</p> <p>Описание: Бисквиты, начинки, оригинальные решения в декоре</p> <p>Дата: 30-31 марта 2010 года Цена: 10 000 рублей (включая НДС 18%) Место проведения: Академия Шоколада Барри Каллебаут Россия, Чехов</p> <p>Уровень: 🍪🍪🍪</p>



## Расписание мастер-классов Академии Шоколада Барри Каллебаут Россия, Апрель 2010 г.



Тема: **Десерт в стаканчиках и мороженое. Летнее меню.**

Эдуард Лебедев – шеф кондитер Академии Шоколада

Описание: Легкие муссы, бисквиты, мороженое, декор из шоколада

Дата: 13-14 апреля 2010 года

Цена: 10 000 рублей (включая НДС 18%)

Место проведения: Академия Шоколада Барри Каллебаут Россия, Чехов

Уровень: 🍪🍪



Тема: **Шоколадный десерт на тарелке. Летнее меню.**

Эдуард Лебедев – шеф кондитер Академии Шоколада

Описание: Изготовление мороженого и сорбетов, бисквиты и макаронс с какао и шоколадом, ганаш с вариантами вкусов, изготовление декоров и финальная подача с выкладкой на блюде.

Дата: 27-28 апреля 2010 года

Цена: 10 000 рублей (включая НДС 18%)

Место проведения: Академия Шоколада Барри Каллебаут Россия, Чехов

Уровень: 🍪🍪🍪



## Расписание мастер-классов Академии Шоколада Барри Каллебаут Россия, Май 2010 г.

<p>© Barry Callebaut</p>	<p>Тема: <b>Мини пирожные и десерты в стаканчиках. Летнее меню.</b> Эдуард Лебедев – шеф кондитер Академии Шоколада</p> <p>Описание: приготовление бисквитов и песочных основ, макаронс с вариантами вкусов, базовые крема и муссы, различные прослойки, декорирование.</p> <p>Дата: 11-12 мая 2010 года Цена: 10 000 рублей (включая НДС 18%) Место проведения: Академия Шоколада Барри Каллебаут Россия, Чехов</p> <p>Уровень: 🍪🍪🍪</p>
<p>© Barry Callebaut</p>	<p>Тема: <b>Порционные пирожные</b> Эдуард Лебедев – шеф кондитер Академии Шоколада</p> <p>Описание: Бисквиты, начинки, оригинальные решения в декоре</p> <p>Дата: 25-26 мая 2010 года Цена: 10 000 рублей (включая НДС 18%) Место проведения: Академия Шоколада Барри Каллебаут Россия, Чехов</p> <p>Уровень: 🍪🍪🍪</p>





## Расписание мастер-классов Академии Шоколада Барри Каллебаут Россия, Июнь 2010 г.

<p>© Barry Callebaut</p>	<p>Тема: <b>Введение в работу с шоколадом. Шоколадные конфеты ручной работы</b> Эдуард Лебедев – шеф кондитер Академии Шоколада</p> <p>Описание: Темперирование всех видов шоколада, начинки-ганаша для конфет ручной работы, глазирование конфет, изготовление корпусных конфет.</p> <p>Дата: 01-02 июня 2010 года Цена: 10 000 рублей (включая НДС 18%) Место проведения: Академия Шоколада Барри Каллебаут Россия, Чехов</p> <p>Уровень: 🍪🍪</p>
<p>© Barry Callebaut</p>	<p>Тема: <b>Бисквитные и песочные торты.</b> Эдуард Лебедев – шеф кондитер Академии Шоколада</p> <p>Описание: Базовые рецепты бисквитов и песочного теста с какао и шоколадом, кремы и муссы, начинки и кули, декоры и финальное оформление</p> <p>Дата: 15-17 июня 2010 года Цена: 16 000 рублей (включая НДС 18%) Место проведения: Академия Шоколада Барри Каллебаут Россия, Чехов</p> <p>Уровень: 🍪🍪🍪</p>
<p>© Barry Callebaut</p>	<p>Тема: <b>Шоколадный десерт на тарелке.</b> Эдуард Лебедев – шеф кондитер Академии Шоколада</p> <p>Описание: Изготовление мороженого и сорбетов, бисквиты и макаронс с какао и шоколадом, ганаш с вариантами вкусов, изготовление декоров и финальная подача с выкладкой на блюде.</p> <p>Дата: 29-30 июня 2010 года Цена: 10 000 рублей (включая НДС 18%) Место проведения: Академия Шоколада Барри Каллебаут Россия, Чехов</p> <p>Уровень: 🍪🍪🍪</p>



Запись на мастер-классы производится по телефону (+7 499) 922-19-30  
Либо по E-mail: [moscow@barry-callebaut.com](mailto:moscow@barry-callebaut.com)

Максимальное количество участников - 14 человек.  
Начало занятий 10:00, окончание 17:00

В стоимость мастер-класса входят теоретические и практические занятия, обед, раздаточные материалы, рабочая одежда и ингредиенты.

Оплата производится за 2 недели до начала мастер-класса. Оплата только по безналичному расчету. Прежде чем производить оплату, необходимо записаться на мастер-класс, подписать договор и получить счет на оплату.

*Банковские реквизиты:*

ООО «Барри Каллебаут НЛ Раша»

ИНН 5048014441

КПП 504801001

ОГРН 1065048017935

ОКПО 96295394

Юр. адрес: Российская Федерация, 142301 Московская область, Чеховский район, СП Стремилловское, в районе д.Чепелево, Производственное здание

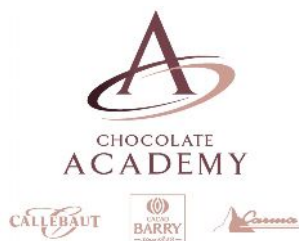
Фактич. адрес: Российская Федерация, 142301 Московская область, Чеховский район, СП Стремилловское, в районе д.Чепелево, Производственное здание.

Р. сч. RUB 40702 810 8 0000 1003040

в ЗАО «ИНГ Банк (Евразия)» г. Москвы

Кор. сч. 30101810500000000222

БИК 044525222



## Схема проезда



Как добраться до Академии Шоколада на машине:

Город Чехов расположен в 50-ти км. от МКАД. Приблизительное время в пути 1-1.5 часа. Ехать по Варшавскому (Симферопольскому) шоссе (скоростное шоссе М2) по направлению к городу Тула. После первого поворота на г. Чехов прямо до т-образного перекрестка, на котором надо повернуть налево. Через 2 км (1-й светофор) повернуть направо и следовать на фабрику Барри Каллебаут. С проходной позвонить по внутреннему телефону Академии 146.

Как добраться до Академии Шоколада на общественном транспорте:

С Курского вокзала на электричке до станции Чехов. Далее автобусом № 22, 61 до остановки Репниково (время в пути 2-2.5 часа)

От ст. Метро Южная на автобусе № 365 до остановки Репниково (время в пути 1-1.5 часа)

Перейти дорогу на светофоре и следовать на фабрику Барри Каллебаут. С проходной позвонить по внутреннему телефону Академии 146.

### Ближайшая гостиница в г. Чехов:

**«Олимпийская»**

142300, Россия, Чехов, Советская пл, 2

Тел.: +7 (49 672) 69-048

Факс: +7 (49 672) 69-050