



## Расписание мастер-классов Академии Шоколада Барри Каллебаут Россия на осень 2008 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: 28-30 октября 2008 года

Цена: 8 000 рублей (включая НДС 18%)

Место проведения: Академия Шоколада Барри Каллебаут Россия, Чехов

Уровень: 🍪🍪



Тема: **Бисквитные и песочные торты, Новогоднее полено**

*Эдуард Лебедев – шеф кондитер Академии Шоколада*

Описание: базовые рецепты бисквитов и песочного теста с какао и шоколадом, кремы и муссы, начинки и кули, декоры и финальное оформление.

Дата: 5-7 ноября 2008 года

Цена: 15 000 рублей (включая НДС 18%)

Место проведения: Академия Шоколада Барри Каллебаут Россия, Чехов

Уровень: 🍪🍪



Тема: **Птифуры и макаронс, финонсье, мини десерты в стаканчиках**

*Эдуард Лебедев – шеф кондитер Академии Шоколада*

Описание: приготовление бисквитов и песочных основ, макаронс с вариантами вкусов, базовые крема и муссы, различные прослойки, декорирование.

Дата: 11-12 ноября 2008 года

Цена: 16 000 рублей (включая НДС 18%)

Место проведения: Академия Шоколада Барри Каллебаут Россия, Чехов

Уровень: 🍪🍪🍪



**Тема: Десерт на тарелке и птифуры**

Эдуард Лебедев – шеф кондитер Академии Шоколада  
Описание: Изготовление мороженого и сорбетов, бисквиты и макароны с какао и шоколадом, ганашы с вариантами вкусов, изготовление декоров и финальная подача с выкладкой на блюде.

Дата: 18-19 ноября 2008 года

Цена: 16 000 рублей (включая НДС 18%)

Место проведения: Академия Шоколада Барри Каллебаут  
Россия, Чехов

Уровень: 🍰🍰🍰



**Тема: Песочные торты и кексы**

Эдуард Лебедев – шеф кондитер Академии Шоколада

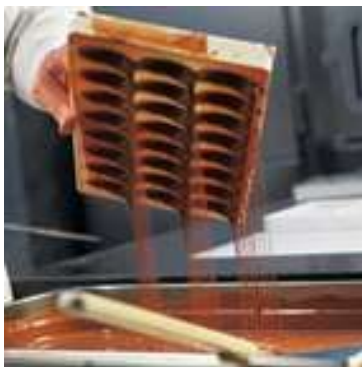
Описание: шоколадные и миндальные кексы, песочные пироги и сабле, печенье.

Дата: 2-3 декабря 2008 года

Цена: 15 000 рублей (включая НДС 18%)

Место проведения: Академия Шоколада Барри Каллебаут  
Россия, Чехов

Уровень: 🍰🍰



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

Эдуард Лебедев – шеф кондитер Академии Шоколада

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

Дата: 09-11 декабря 2008 года

Цена: 8 000 рублей (включая НДС 18%)

Место проведения: Академия Шоколада Барри Каллебаут  
Россия, Чехов

Уровень: 🍰🍰



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 9:30, 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.

**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 Стремиловское, в районе д.Чепелево, Производственное здание**

**Фактич. адрес: Российская Федерация, 142301 Московская область, Чеховский район, СП Стремиловское, 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 (49672) 31-309

Факс: +7 (49672) 31-309

[www.olimp-otel.ru](http://www.olimp-otel.ru)

А