



Общество с ограниченной ответственностью
ТД «Фабрика Сладкого Декора»

Уважаемые партнеры!

Приглашаем Вас принять участие в семинаре ООО ТД «Фабрика Сладкого Декора»

**Презентация ассортимента кондитерских изделий
с использованием ингредиентов Фабрики 2023 года!**

Место проведения:

Дата проведения:

Время проведения: с 10.00 до 15.00 час. (кофе-пауза с 12.00 мин. – 12 час. 30 мин.)

Семинар проводит технолог ТД «ФСД»: Магомедханова Анастасия Михайловна

Программа семинара:

<p>Торт «Шоколадная магия»</p>	<p><i>Шоколадный мусс, трюфельная прослойка с вишневым желе. Хрустящий слой в шоколадном бисквите.</i></p>	
<p>Эклеры и шу в ассортименте</p>	<p><i>Шу с кракелином, мягчайшим взбитым ганашем и вытекающей солёной карамелью.</i></p>	
<p>Печенье «Сэндвич- мокко»</p>	<p><i>Тающее во рту печенье и нежное суфле, в котором спрятана клубничная кислинка.</i></p>	

<p>Кекс «Пряно-морковный»</p>	<p><i>Нежнейший и насыщенный пряный кекс с добавлением сублимированной морковки, орехов и изюма.</i></p>	
<p>Пирожное «Сникерсон»</p>	<p><i>Пирожное на карамельном бисквите, склеено кремом с арахисовым вкусом. Оформлено пирожное карамелью, шоколадным покрытием и арахисом. Любимый вкус в новой подаче</i></p>	
<p>Торт «Птичье Молоко»</p>	<p><i>Нежное вкусное ванильное суфле, рассыпчатый бисквит, покрытый шоколадной глазурью.</i></p>	
<p>Пирожное «Макаронс»</p>	<p><i>Нежные, вкусные, простые и такие знаменитые пирожные!</i></p>	
<p>Пирожное «Грушевое»</p>	<p><i>Грушевый бисквит и карамельный крем. Классическое сочетание в современном исполнении.</i></p>	

**Песочные
полоски в
ассортименте**

Песочная основа, творожный крем и замороженные ягоды, хрустящая крошка! Простое, вкусное и тающее во рту!



**Тарт
«Лимонный»**

Нежный лимонный курд, нежнейший белковый крем на хрустящей песочной основе.

