МАСТЕР-КЛАСС

«МЕДИАНТ»

Дом шоколада Ильи Матвеева, +7 915 353-37-71, +7 900 475-49-64, www.dom-chocolate.ru

Тема мастер-класса

«Изготовление старинного французского лакомства из шоколада».

Дом шоколада Ильи Матвеева, +7 915 353-37-71, +7 900 475-49-64, www.dom-chocolate.ru

Что такое шоколадные медианты?

Медианты представляют собой порционные круглые шоколадные конфеты с ореховой, ягодной или другой начинкой. Тонкий слой хрустящего шоколада в сочетании с начинкой – гармоничный десерт, который можно сразу же подавать гостям к чаю или кофе. Орехи и сухофрукты считаются классической начинкой.

Дом шоколада Ильи Матвеева, +7 915 353-37-71, +7 900 475-49-64, www.dom-chocolate.ru

История медиантов

Согласно традиции медианты представляют собой диски шоколада, символизирующие монастырские ордена:
- доминиканцев;
- кармелитов;
- августинцев;
- францисканцев.

При этом ореховое ассорти олицетворяло собой цвет Монастырских одежд.

Изюм светлого оттенка представлял доминиканцев.

Миндаль стал символом кармелитов.

Фига - францисканцев.

Фундук – августинцев.

Особенность мастер-класса

Участники мастер-класса сделают по 8 шоколадных дисков размером 5 см со своим декором.

Дом шоколада Ильи Матвеева, +7 915 353-37-71, +7 900 475-49-64, www.dom-chocolate.ru

Как проходят наши мастер-классы?

Творчески, продуктивно и весело!

Почувствуйте себя настоящим шоколатье! Мы приглашаем Вас в удивительный мир Шоколада!

Дом шоколада Ильи Матвеева, +7 915 353-37-71, +7 900 475-49-64, www.dom-chocolate.ru

Программа мастер-класса

- краткая лекция об истории происхождения шоколада;
- дегустация четырех видов шоколада;
- основы темперирования шоколада;
- заливка и украшение шоколадных дисков;
- подготовка упаковки;
- упаковка шоколадок;
- вручение диплома.

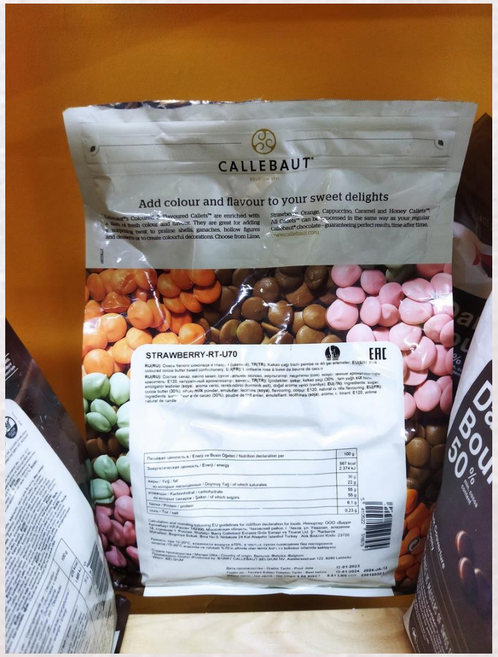
Получившиеся кондитерские изделия можно сразу продегустировать или забрать с собой, как необычные сувениры для друзей, родных и близких.

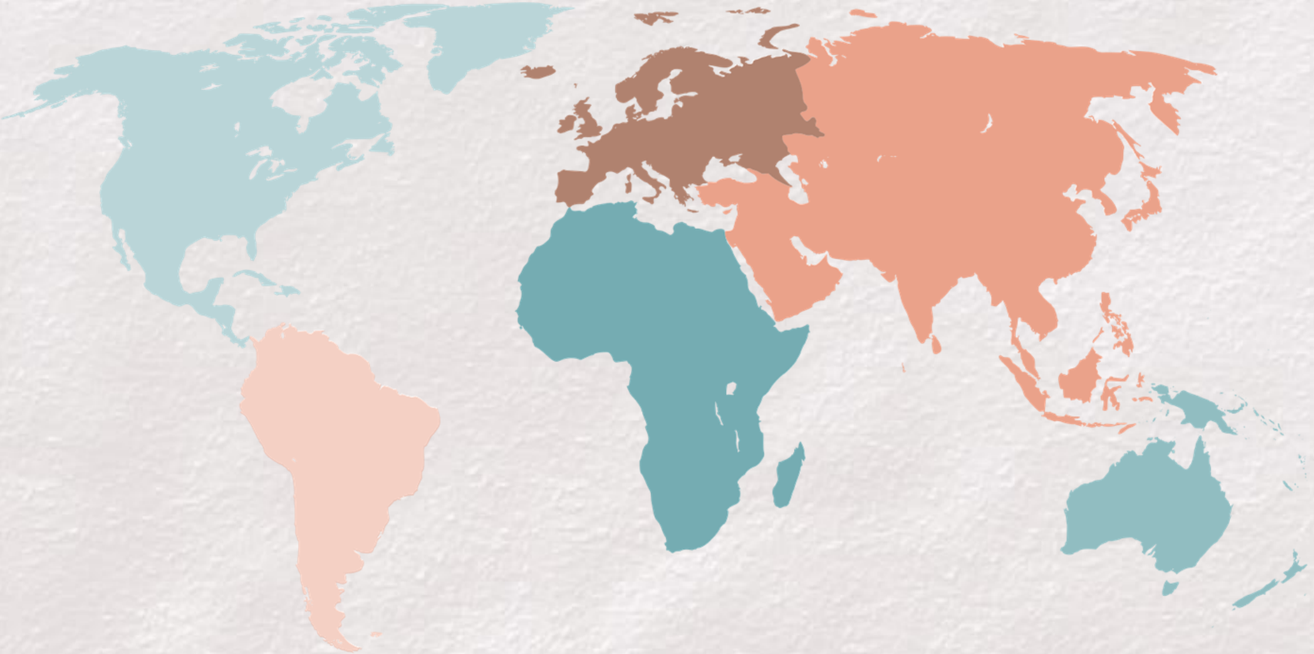
Продолжительность 45-60 мин.

Дом шоколада Ильи Матвеева, +7 915 353-37-71, +7 900 475-49-64, www.dom-chocolate.ru

Какой шоколад мы используем на мастер-классах?

1. Сейчас на всех наших мастер-классах используется бельгийский шоколад премиум класса марки «Callebaut».
2. «Callebaut» является мировым лидером в области производства и дистрибуции шоколада.
3. Это «шоколадный» брендом с более 100-летней историей!
4. Калебаут - это качество, натуральность, великолепный вкус и красота в дизайне упаковки.





Дом шоколада Ильи Матвеева, +7 915 353-37-71, +7 900 475-49-64, www.dom-chocolate.ru

Мастер-класс в лицах

Дом шоколада Ильи Матвеева, +7 915 353-37-71, +7 900 475-49-64, www.dom-chocolate.ru

Возрастные ограничения

Мастер-класс «Медиант» универсальный и подходит,

как для детей (7+), так и для взрослых!

Дом шоколада Ильи Матвеева, +7 915 353-37-71, +7 900 475-49-64, www.dom-chocolate.ru

Наша команда

Илья Матвеев

Создатель музея и главный шоколатье

Елена Матвеева

Директор

Аннета Реброва

Шоколатье

Дом шоколада Ильи Матвеева, +7 915 353-37-71, +7 900 475-49-64, www.dom-chocolate.ru

Наши контакты

@CHOCO_SHEF

✓**РЕЖИМ РАБОТЫ:**
ежедневно с 10:00 до 20:00
✓**АДРЕС:**
г. Владимир, ул. Большая Московская, 14
✓**Тел.: +7 915 353-37-71, +7 900 475-49-64**
https://dom-chocolate.ru

Оставьте отзыв
в Яндекс Картах

Дом шоколада Ильи Матвеева
благодарит вас за посещение. Если вы хотите поделиться отзывом и поставить оценку, перейдите по ссылке в QR-коде.