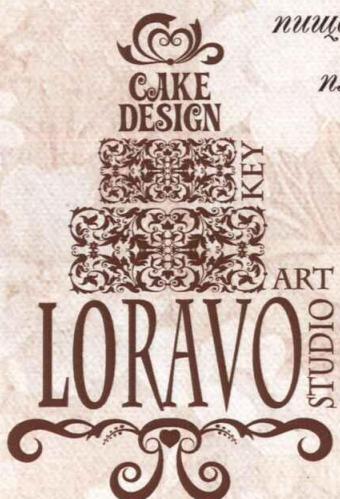


Key Art Studio Cakes Сертификат

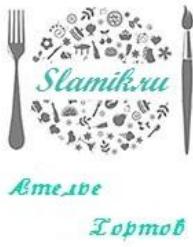
Удостоверяет, что Тильманова Талия

посетил(а) авторский семинар Парисы Вольницкой по кейк-дизайну, в рамках которого был(а) ознакомлен(а) с современными методами подготовки и сборки тортов, элементами их внутренней архитектуры, различными методами покрытия сахарной пастой (мастикой), технологиями изготовления декоративных элементов, а также обзором современных технологий в области кейк-дизайна, таких, как применение аэробографа, пищевого принтера, электронного плоттера и парообработки.



Париса Вольницкая
Key Art Studio Cakes (Montreal, Canada),
член Канадской Ассоциации Декораторов Тортов,
кеик-дизайнер, инструктор.

18 августа 2012г. – 19 августа 2012г.
г. Москва



(495) 972 06 06

(926) 588 45 50







www.slamik.ru

A close-up photograph showing several layers of raw baklava. The layers consist of phyllo dough filled with a green, nutty mixture. The top layer has been partially cut, revealing the internal structure of the dessert.

www.slamik.ru

A close-up photograph of baked baklava squares. The top surface is glistening with a thick, golden-brown syrup. The dessert is cut into rectangular pieces, showing the flaky layers of phyllo and the nutty filling.

www.slamik.ru







www.slamik.ru



www.slamik.ru



www.slamik.ru



www.slamik.ru



www.slamik.ru



www.slamik.ru



www.slamik.ru



www.slamik.ru

www.slamik.ru



www.slamik.ru





www.slamik.ru





www.slamik.ru



www.slamik.ru







www.slamik.ru



www.slamik.ru

www.slamik.ru





www.slamik.ru



www.slamik.ru

www.slamik.ru





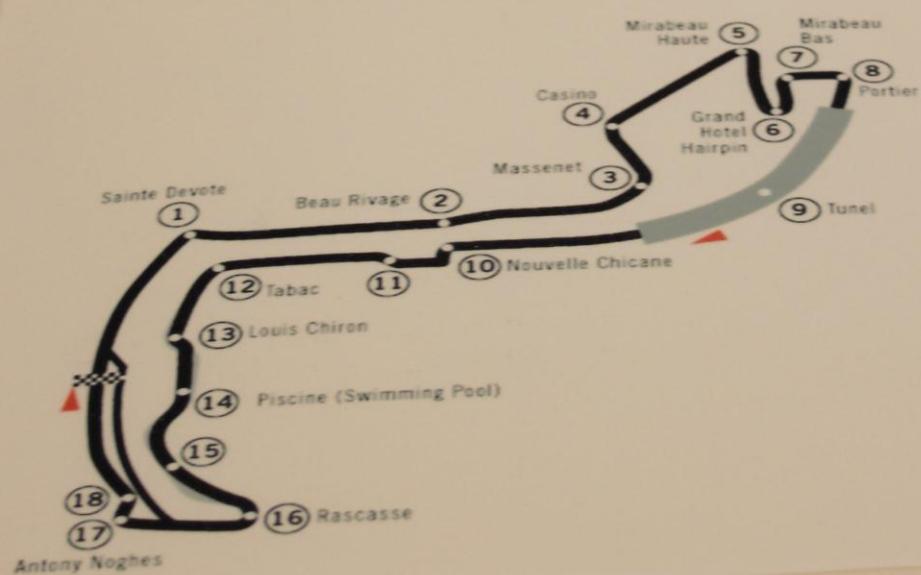


www.slamik.ru





www.slamik.ru



www.slamik.ru



www.slamik.ru









www.slamik.ru



www.slamik.ru

www.slamik.ru



www.slamik.ru



slamik.ru



www.slamik.ru



www.slamik.ru





www.slamik.ru





www.slamik.ru