

Экскурсионный автобусный тур Шоколадное ателье «ЗЛАТА РОЗМАН»

экскурсия в любой день 2018 г.



Название ателье «Злата Розман» связано с именем одной удивительной женщины, которая еще в начале XX века родилась в тихой сибирской глубинке. Стоя на маленькой кухне, год за годом она создавала волшебные сладкие десерты, оттачивая кулинарное мастерство. Свою любовь к изысканным сладостям, особенно к шоколаду, она смогла передать сначала детям, затем внукам, а потом уж и правнукам. Трепетно к секретам прабабушки относилась и маленькая девчужка, она запоминала каждое проворное движение хозяйки большого дома, слушая невероятные истории про знаменитых шоколадников конца XIX-начала XX века и восхитительные рецепты в сказочной интерпретации. Когда девочка выросла, ее любовь к шоколаду не просто осталась неизменной, она окрепла. Благодаря воле случая ей выпал шанс пройти обучение у бельгийского мастера, вернуться в российскую столицу и открыть собственное шоколадное ателье. Назвала она его в честь любимой прабабушки, знавшей все о шоколаде и об идеальном сочетании вкусов.

«Шоколадное ателье «Злата Розман» родилось в 2007 году как небольшое семейное производство шоколадных изделий ручной работы. Ставку основатели сделали на вековые бельгийские традиции и технологии, а также на строгие советские ГОСТы. Мастера шоколадного ателье с самого открытия по сегодняшний день работают только на натуральном сырье бельгийской компании Puratos — Belcolade с применением оборудования, подобранного согласно всем российским и зарубежным стандартам. В один из главных своих принципов работы ателье «Злата Розман» записало отказ от использования каких-либо красителей, консервантов и улучшителей вкуса. Из года в год здесь разрабатываются все новые и новые рецептуры, а кроме того вспоминаются и те, которые были в ходу на знаменитых российских кондитерских фабриках более века назад.»

Каждая экскурсия включает в себя:

- рассказ о производстве шоколадных фигур, глазированных изделий и конфет с начинками с демонстрацией процессов,
- изготовление шоколадного изделия (участники своими руками заливают фигурку под руководством шоколатье), а также принимают участие в изготовлении конфет с начинкой (с последующей дегустацией в конце экскурсии),
- мастер-класс под руководством шоколатье (изделия участники забирают с собой),
- знакомство с историей и теорией шоколада (как из какао рождается шоколад),
- дегустация 3 сортов шоколада



Стоимость тура:

При группе	Школьники	Взрослые
20 + 2	2 000 руб.	2 000 руб.
30 + 3	1 650 руб.	1 650 руб.
40 + 4	1 500 руб.	1 500 руб.

В стоимость включено: экскурсионное обслуживание, транспортное обслуживание, дегустация, оформление пакета документов для организации перевозки группы детей