

ЧИЗКЕЙКИ В АССОРТИМЕНТЕ

9 - 10 февраля 2026 года

Продолжительность: 2 дня

Время занятий с 11:00 до 17:00

Академических часов: 12

Преподаватель Петр Лапенков

В ПРОГРАММЕ КУРСА

- Технология выпечки бисквитов и коржей для чизкейков.
- Секреты приготовления идеального чизкейка.
- Виды чизкейков.
- Ассортимент вкусов.
- Температурный и временной режим выпечки.
- Дизайн и современное оформление чизкейков.
- Сроки хранения и реализации.

В МЕНЮ КУРСА

- Классический горячий чизкейк с ягодами.
- Чизкейк шоколадный.
- Чизкейк с карамелью и орехами.
- Хлопковый японский чизкейк.
- Холодный чизкейк с экзотической начинкой.
- Клубничный чизкейк.
- Чизкейк «Три шоколада».

ПО ОКОНЧАНИЮ КУРСА ВЫ ПОЛУЧИТЕ

- Полностью практическое обучение.
- 100% рабочие и проверенные рецептуры.
- Именной диплом Академии о прохождении курса.

Стоимость курса 24 000 рублей.

Запись на курс на нашем сайте www.culinart.ru и по телефонам

+7 (903) 136 81 29; +7 (925) 376 59 91