

ЧИЗКЕЙКИ

22 – 23 июня 2026 года

Время занятий с 11:00 до 17:00

Академические часы: 15

Преподаватель Евгений Грицепанов



В ПРОГРАММЕ КУРСА

- Технология приготовления основ для чизкейков. Секреты приготовления идеальных песочных коржей.
- Как выбрать правильный сыр (сливочный, творожный), его жирность и консистенцию.
- Секреты приготовления идеальных чизкейков. Идеальная гладкость, отсутствие трещин, правильная влажность. Методы смешивания ингредиентов, борьба с перевзбиванием.
- Виды чизкейков. Изучение различий между выпекаемыми, холодными и японскими чизкейками.
- Ассортимент вкусов. Как создавать гармоничные сочетания. Базовые вкусы и их вариации.
- Температурный и временной режим выпечки. Как избежать пересушивания или недопекания.
- Работа с ягодами, фруктами, карамелью, шоколадом, экзотическими фруктами. Технология создания стабильных конфи, кули и кремё.
- Актуальные тренды в декорировании чизкейков. Правила использования ягод, фруктов, шоколада, карамели, орехов, съедобных цветов.
- Сроки хранения и реализации. Секреты правильного охлаждения, заморозки и хранения чизкейков для сохранения их вкуса и текстуры. Определение сроков 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 27 000 рублей.

Наши контакты

Тел.: +7(499)136-81-29, +7(925)376-59-91

Telegram: @ExclusiveAkademy, @academyExclusive

Max: +7(925)376-59-91

Email: exklyuziv.akademia@yandex.ru