

ТОРТЫ С НИЗКОЙ СЕБЕСТОИМОСТЬЮ

23 – 25 ноября 2026 г.

Время занятий с 11:00 до 17:00

Академические часы 22

Преподаватель Евгений Грицепанов



В ПРОГРАММЕ КУРСА

- Методология расчета себестоимости. Прямые и косвенные затраты. Как заложить в стоимость торта аренду, электроэнергию, амортизацию оборудования и оплату вашего рабочего времени.
- Составление профессиональной Технико-технологической карты (ТТК) на каждое изделие с автоматическим расчетом выхода готового продукта.
- Аудит скрытых потерь. Физика процессов уварки сиропов, утруски при выпечке бисквитов, потерь при зачистке форм и порционировании. Почему сырьевой вес никогда не равен выходу готового изделия.
- Технология создания ультра-объемных и стабильных кремов, муссов и суфле. Как сделать так, чтобы десерт занимал максимум пространства в коробке, создавая ощущение весомого торта, но имел минимальный физический вес.
- Практическая работа с желатином, агаром, пектинами и крахмалами. Как правильно связать воду в начинках (конфи, желе, мармеладах), делая их сочными, стабильными при нарезке и рекордно дешевыми в производстве.
- Секреты «умной» замены сырья. Как снизить долю дорогого сливочного сыра и сливок без потери органолептических свойств готового крема.
- Песочное тесто. Рассыпчатая классика с высокой маржой, правила работы с песочными коржами.
- Воздушно-ореховые полуфабрикаты. Управление структурой белка, выпечка стабильного безе при оптимизированном расходе орехов.
- Кремы и ганашы бюджетного сегмента: Технология приготовления нежного заварного крема, масляных кремов, а также стабильных глазурей и гляссажей с низкой себестоимостью.
- Алгоритмы быстрой поточной сборки тортов для снижения трудозатрат кондитера.
- Как украсить торт стильно, современно и дорого, потратив на декор не более 5% от общей себестоимости изделия.

В МЕНЮ КУРСА

- Торт «Птичье молоко» (Бисквит, сливочный крем, суфле на агаре, шоколадная глазурь).
- Торт «Виктория» (Пышный бисквит, сироп, текстурный клубничный конфитюр, клубничный крем и клубничное желе).
- Торт «Медовик» (Тонкие карамельно-медовые коржи, пропитанные сметанным кремом).
- Киевский торт (Хрустящий воздушно-ореховый бисквит, насыщенный масляный крем «Шарлотт»).
- Рулет «Сказка» (Эластичный, легкий в скручивании бисквит, пропитка, масляно-шоколадный крем).
- Торт «Анго» (Нежный бисквит, сочный абрикосовый мармелад, заварной крем).
- Торт «Ленинградский» (Тонкие песочные коржи, шоколадный крем, сахарная помадка).

- Торт «Любительский» (Рассыпчатые песочные коржи, шоколадный крем с добавлением орехового пралине).

ПО ОКОНЧАНИЮ КУРСА ВЫ ПОЛУЧИТЕ

- Знания о технологии приготовления кондитерских изделий.
- 100% рабочие рецептуры.
- Доступ к закрытому чату.
- Диплом установленного образца о прохождении курса в Академии.

Стоимость курса 39 900 рублей

Наши контакты

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

Telegram: @ExclusiveAkademy, @academyExcluzive

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

Email: exklyuziv.akademia@yandex.ru