

## **МАКАРОН**

**20 февраля 2025 года.**

**Продолжительность: 1 день**

**Время занятий с 11:00 до 17:00**

**Академических часов: 6**

**Преподаватель Петр Лапенков**

### **НА КУРСЕ ВЫ УЗНАЕТЕ**

- Технологию приготовления идеальных макарон.
- Технологию приготовления ганаша и кремов.
- Особенности выбора ингредиентов.
- Особенности замеса теста на итальянской и французской меренге.
- Секреты выпечки и сборки пирожных макарон.
- Различные варианты отсадки макарон.
- Вкусовая линейка.
- Сроки хранения и реализации.

### **В МЕНЮ КУРСА**

- Макарон «Матча/Лемонграсс».
- Макарон «Молочный шоколад/фундук/соленая карамель».
- Макарон кофейный.
- Макарон «Манго/маракуя/лайм».
- Макарон «Малина/личи».

### **ПО ОКОНЧАНИЮ КУРСА ВЫ ПОЛУЧИТЕ**

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

**Стоимость курса 12 000 рублей**

Запись на курс на нашем сайте [www.culinart.ru](http://www.culinart.ru)

Наши телефоны и WhatsApp +7(903) 136-81-29; +7 (925) 376-59-91