

## **ДЕСЕРТЫ НА ДОСТАВКУ. ДЕСЕРТЫ БУДУЩЕГО**

**Продолжительность: 3 дня**

**Время занятий с 11:00 до 17:00**

**Академических часов: 18 часов**

### **В ПРОГРАММЕ КУРСА**

- 4 коллекции десертов. Широкая линейка вкусов.
- Технология изготовления банкеток и десертов в лотках, с длительным сроком хранения.
- Уникальная технология работы с аппаратами для упаковки десертов.
- Технология приготовления кремов, муссов, конфи, бисквитов.
- Сочетание вкусов и текстур.
- Условия, сроки хранения и реализации.
- Рекомендации по упаковке и презентации десертов.

### **В МЕНЮ КУРСА**

#### **Коллекция «Мировая классика»**

- Японский чизкейк.
- Десерт «Тирамису».
- Десерт «Наполеон».
- Десерт «Брауни».

#### **Коллекция «Фруктовые»**

- Ванильно-вишневый десерт с перцем «Пиппали».
- Кекс с яблоком и бренди «Кальвадос».
- Десерт «Клубника/мята/рикотта».
- Десерт «Черная смородина с тимьяном и фисташкой».

#### **Коллекция «Авторские десерты»**

- Десерт «Лолли пинк» (малина с шампанским).
- Десерт «Лайм/малина/личи».
- Десерт «Карамельный топ».
- Десерт «Шоколад с малиной».

#### **Коллекция «Заморская»**

- Десерт «Киото»
- Десерт «Индийское солнышко».
- Десерт «Тайский».
- Десерт «Карибский».

### **ПО ОКОНЧАНИЮ ОБУЧЕНИЯ ВЫ ПОЛУЧИТЕ**

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

**Стоимость курса 52 000 рублей**

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

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