

ПАНЕТТОНЕ. ИТАЛЬЯНСКАЯ ВЫПЕЧКА ОТ АНТОНИО ЛОЗИТО

27 – 28 января 2026 г.

Продолжительность: 2 дня

Время занятий с 11:00 до 17:00

Академических часов: 12

Преподаватель: Антонио Лозито



В ПРОГРАММЕ КУРСА

- Технология приготовления закваски для панеттоне.
- Особенности приготовления сдобного теста для панеттоне.
- Формовка, расстойка, выпечка панеттоне.
- Технология приготовления начинки для панеттоне.
- Технология приготовления традиционных итальянских сдобных булочек «Маритоццо».
- Технология приготовления классического итальянского десерта «Ромовая баба».
- Способы классического и современного декора изделий.
- Использование кондитерских смесей, паст, начинок бренда IRKA.

В МЕНЮ КУРСА

- Панеттоне классический, с шоколадными дропсами и карамельными кубиками.
- Маритоццо - традиционная итальянская выпечка.
- Ромовая баба.
- Пандоро — традиционный итальянский рождественский кекс.

ПО ОКОНЧАНИЮ КУРСА ВЫ ПОЛУЧИТЕ

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

Стоимость курса 36 000 рублей

Запись на курс на нашем сайте www.culinart.ru

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