

ПАСХАЛЬНАЯ ВЫПЕЧКА

27 – 28 марта 2025 г.

Продолжительность: 2 дня

Академических часов: 12 часов

Время занятий с 11:00 до 17:00

Преподаватель: Никита Смолий

В ПРОГРАММЕ КУРСА

- История и традиции пасхальной выпечки.
- Современный взгляд на пасхальную выпечку.
- Технология приготовления дрожжевого сдобного теста для куличей.
- Технология приготовления панеттоне.
- Формовка и украшение изделий.
- Сроки хранения и реализации куличей и панеттоне.
- Оформление готовых изделий элементами из крема, современный декор.

В МЕНЮ КУРСА

- Панеттоне классический с цукатами и изюмом.
- Шоколадный панеттоне с цукатами и орехами.
- Творожный кулич.
- Карамельный кулич.
- Орехово-кофейный кулич.
- Цитрусовый кулич.
- Заварной кулич.

ПО ОКОНЧАНИЮ КУРСА ВЫ ПОЛУЧИТЕ

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

Стоимость курса 24 000 рублей

Запись на курс на нашем сайте www.culinart.ru

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