

ДЕСЕРТНАЯ КАРТА

17 – 18 ноября 2025 г.

Продолжительность: 2 дня

Время занятий с 11:00 до 17:00

Академических часов: 12

Преподаватель Петр Лапенков

В ПРОГРАММЕ КУРСА

- Создание десертного меню, правила и опыт.
- Как правильно сформировать меню. Сколько десертных блюд должно быть в ресторанах разного уровня.
- Технология приготовления кремов, муссов, меренги, конфи, ганашей, бисквитов.
- Сроки и условия хранения полуфабрикатов.
- Правила сочетания вкусов и текстур.
- Технология изготовления декора.
- Современный дизайн и декор десерта на тарелке.

В МЕНЮ КУРСА

- Десерт «Чёрный трюфель».
- Пряная груша фламбе с кремом на основе сыра DorBlu.
- Баскский чизкейк.
- Десерт «Зимний лес».
- Кокосовый эспум с компоте из манго.
- Пирог с хурмой.
- Яблочный татин.
- Чизкейк «Сан-Себастьян».

В РЕЗУЛЬТАТЕ ОБУЧЕНИЯ ВЫ ПОЛУЧИТЕ

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

Стоимость курса 30 000 рублей

Запись на курс на нашем сайте www.culinart.ru и по телефонам

+7 (499) 136 81 29; +7 (903) 136 81 29; +7 (925) 376 59 91