

ЕВРОПЕЙСКАЯ ВЫПЕЧКА
21 – 23 декабря 2026 года
Время занятий с 11:00 до 17:00
Преподаватель: Анна Заборская



В ПРОГРАММЕ КУРСА

- Технология приготовления классической выпечки стран Европы.
- Технология приготовления теста для кексов, дрожжевого и слоенного теста.
- Секреты расстойки изделий. Температура и время.
- Технология приготовления начинок и кремов для выпечки.
- Виды формовки и дизайн.
- Секреты выпечки и декорирования готовых изделий.
- Сроки хранения и реализации выпечки.

В МЕНЮ КУРСА

Слоеное дрожжевое тесто:

- Круассан классический.
- Пан о шоколя.
- Пансвисс с сыром и ветчиной.
- Даниш «Тирамису».

Тесто бриошь:

- Бриошь яблочная.
- «Бабка»маковая.
- Бриошь с кардамоном и лимоном.
- Ромовая баба с карамельной грушей.

Слоеное бездрожжевое тесто:

- Ушки «Palmiers».
- Мильфей «Абрикос-тонка».
- Волованы с грибами и сыром»

Кексы:

- Кекс «Фундук-карамель».
- Кекс «Лимонный».
- Кекс «Шоколадный».
- Кекс «Морковный».

ПО ОКОНЧАНИЮ ОБУЧЕНИЯ, ВЫ ПОЛУЧИТЕ

- 100% рабочие и проверенные рецептуры.
- Полностью практическое обучение. Вы все сделаете своими руками!
- Именной диплом Академии о прохождении курса.

Стоимость курса 39 900 рублей

Наши контакты

Тел.: +7(499)136-81-29, +7(925)376-59-91

Telegram: @ExclusiveAkademy, @academyExcluzive

Max: +7(925)376-59-91

Email: exklyuziv.akademia@yandex.ru