

## **ЕВРОПЕЙСКАЯ ВЫПЕЧКА**

**10 – 12 декабря 2025 года**

**Продолжительность: 3 дня**

**Академических часов: 18 часов**

**Время занятий с 11:00 до 17:00**

**Преподаватель Владимир Золотухин**

### **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**

- Канеле классический.
- Кекс «Матча-лайм».
- Кекс «Банан-малина».
- Кекс «Морковь-апельсин».
- Мадлен с лимоном.
- Фундучный мадлен.
- Фисташковый мадлен.
- Венская фисташковая улитка.
- Венская фундучная улитка.
- Венская улитка с кокосом.
- Босток миндальный.
- Ванильный флан.
- Шоколадный Муалю с солью и какао крупкой.
- Ромовая баба с шантильи, фундучным пралине и сливой.

### **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 36 000 рублей**

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

**Наш телефон и ватсапп +7 (905) 754-84-02; +7 (925) 376-59-91**