

ФРАНЦУЗСКАЯ СЛОЕНАЯ ВЫПЕЧКА

1 – 3 июня 2026 года

Время занятий с 11:00 до 17:00

Преподаватель Владимир Золотухин



В ПРОГРАММЕ КУРСА

- Нюансы подбора ингредиентов для слоеного теста и секреты замеса.
- Технология слоения теста для получения идеальных слоев.
- Секреты расстойки изделий. Температура и время.
- Технология приготовления начинок и кремов для выпечки.
- Виды формовки изделий из слоеного теста
- Секреты выпечки и декорирования готовых изделий.
- Сроки хранения и реализации.

В МЕНЮ КУРСА

- Круассан классический.
- Круассан «Малина-маскарпоне».
- Круассан с шоколадной начинкой.
- Круассан «Лимонный».
- Круассан «Фисташка».
- Круассан «Миндальный».
- Пан-о-шоколя двуцветный с ореховой начинкой.
- Пан-свис с заварным шоколадным кремом и джандуйей.
- Даниш «Манго-маракуйя».
- Даниш «Клубника-сливочный крем».
- Даниш «Малина-шоколад».
- Даниш «Абрикос».
- Даниш «Груша».
- Бриошь «Тирамису».
- Бриошь «Орех-шоколад».
- Бриошь «Яблоко».

ПО ОКОНЧАНИЮ ОБУЧЕНИЯ, ВЫ ПОЛУЧИТЕ

- 100% рабочие и проверенные рецептуры.
- Бесценный опыт работы со слоеным тестом. Вы все сделаете своими руками!
- Именной диплом Академии о прохождении курса.

Стоимость курса 42 000 рублей

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

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