

ФРАНЦУЗСКАЯ СЛОЕНАЯ ВЫПЕЧКА

17 – 19 августа 2026 года

Время занятий с 11:00 до 17:00

Академические часы: 18

Преподаватель: Анна Заборская



В ПРОГРАММЕ КУРСА

- Нюансы подбора ингредиентов для слоеного теста. Подбор муки (сила, белок), выбор правильного масла и влияние температуры ингредиентов на результат.
- Технология слоения теста для получения идеальных слоев. Секреты развития клейковинного каркаса и предотвращения перегрева теста. Правила раскатки, температурные паузы и геометрия складывания.
- Секреты расстойки изделий. Как температура и влажность влияют на объем и глянец изделий.
- Технология создания термостабильных начинок, которые не вытекают при выпечке и сохраняют вкус.
- Виды профессиональной формовки, работа с двухцветным тестом и современные техники декорирования после выпечки.
- Секреты выпечки и декорирования готовых изделий.
- Сроки реализации, правила заморозки полуфабрикатов и дефростации без потери качества.

В МЕНЮ КУРСА

- Круассан классический. Эталонный масляный вкус и хрустящая корочка.
- Круассан «Малина-маскарпоне». Нежный сливочный крем с яркой ягодной кислинкой.
- Круассан с шоколадной начинкой. Двухцветный круассан с начинкой из молочного шоколада.
- Круассан «Лимонный». С лимонным заварным кремом и итальянской меренгой.
- Круассан «Фисташка». С начинкой из фисташкового заварного крема, взбитого ганаша и цельной фисташки.
- Круассан «Миндальный». С большим количеством ромового сиропа и миндального крема.
- Круассан «Экзотический». С кремом «Маракуйя/манго/лайм».
- Пан-о-шоколя двухцветный с шоколадно-ореховой начинкой.
- Пан-свис с заварным шоколадным кремом и джандуйей.
- Даниш «Манго-маракуйя». С манговым кремом и джемом «Маракуйя».
- Даниш «Клубника-сливочный крем». Нежное сочетание клубничного геля и ванильного шантильи.
- Даниш «Малина-шоколад». Баланс темного шоколада и малины.
- Даниш «Персик». С заварным кремом и персиками.
- Даниш «Груша». С грушей в карамельном сиропе с ванилью.
- Даниш «Карамель/яблоко/орех». С карамелизированными яблоками и миндальным штрейзелем.
- Бриошь «Тирамису». С кофейным кремом и кремом «Тирамису».
- Бриошь «Орех-шоколад». С орехово-заварным кремом.

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

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