

КЕКСЫ В КОНДИТЕРСКОЙ И КОФЕЙНЕ

25 – 26 декабря 2025 г.

Продолжительность: 2 дня

Академических часов: 12 часов

Время занятий с 11:00 до 17:00

Преподаватель Петр Лапенков

В ПРОГРАММЕ КУРСА

- Особенности и тонкости приготовления кексов.
- Технология приготовления глазури, кремов и начинок.
- Новые интересные вкусовые сочетания.
- Какой инвентарь и оборудование необходимы для изготовления кексов и капкейков.
- Сроки и условия хранения и реализации.

В МЕНЮ КУРСА

- Шоколадно-фруктовый кекс.
- Малиновый капкейк.
- Fruit braads – насыщенный кекс с курагой, изюмом, фундуком, миндалем, фисташкой и специями.
- Миндально-вишневый кекс.
- Мраморный кекс.
- Кекс «Шоколад-ваниль».
- Шоколадно-апельсиновый, шахматный кекс.
- Морковно-ореховый кекс.
- Банановый капкейк.
- Имбирный хлеб на меду с апельсинами и лимонами.

ПО ОКОНЧАНИЮ КУРСА ВЫ ПОЛУЧИТЕ

- 100% рабочие рецептуры.
- Знания о технологии приготовления кексов и капкейков.
- Доступ к закрытому чату.
- Диплом установленного образца о прохождении курса в Академии.

Стоимость курса 24 000 рублей

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

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