

**КЛАССИЧЕСКИЕ ТОРТЫ**  
**5 – 6 ноября 2026 г.**  
**Время занятий с 11:00 до 17:00**  
**Преподаватель Анна Заборская**



### **В ПРОГРАММЕ КУРСА**

- Технология приготовления бисквитов и коржей. Секреты идеальной текстуры и стабильности.
- Технологии приготовления классических и современных кремов (масляные, заварные, на основе сливок, крем-чиз), а также воздушных муссов.
- Нюансы выбора ингредиентов, их влияние на вкус, текстуру и себестоимость. Анализ разницы входящего сырья в зависимости от производственной площадки и поставщика.
- Актуальные тренды в оформлении классических тортов. Работа с шоколадом, ягодами, фруктами, орехами и минималистичными элементами.
- Техники нарезки и оформления тортов для индивидуальной подачи на тарелке в кафе или ресторане.
- Правила выкладки готовых изделий на кондитерскую витрину для максимальной привлекательности.
- Оптимальные условия и сроки хранения готовых изделий. Правила упаковки и транспортировки для сохранения идеального вида и вкуса.

### **В МЕНЮ КУРСА**

- Торт «Эстерхази». Орехово-белковые коржи, заварной масляный крем с добавлением пралине и коньяка, белая сахарная помадка с характерным шоколадным рисунком-паутинкой, обсыпка из лепестков миндаля.
- Торт «Черный лес» (Шварцвальд). Насыщенный шоколадный бисквит, ароматная вишневая пропитка, невесомый крем из взбитых сливок, начинка из вишни.
- Торт «Ленинградский». Рассыпчатые песочные коржи, шоколадный масляный крем «Шарлотт», тонкая прослойка абрикосового джема, глазурь из шоколадной помадки.
- Торт «Павлова». Воздушная меренга с хрустящей корочкой снаружи и нежной текстурой суфле внутри, легкий крем на основе взбитых сливок, ягодный соус.
- Торт «Прага». Насыщенный шоколадный бисквит, нежный сливочный крем и глянцевая шоколадная глазурь.
- Торт «Наполеон». Тончайшие слои хрустящего теста, воздушный заварной крем и современная подача.
- Торт «Медовик». Нежные медовые коржи, сбалансированный сметанный крем и элегантный декор.
- Торт «Птичье молоко». Нежнейшее суфле, тонкий бисквит и безупречная шоколадная глазурь.
- Торт «Киевский». Хрустящее ореховое безе, нежный масляный крем и классический декор в современном прочтении.

### **В РЕЗУЛЬТАТЕ ОБУЧЕНИЯ ВЫ ПОЛУЧИТЕ**

- Знания о технологии и способах приготовления тортов.
- 100% рабочие рецептуры;
- Доступ к закрытому чату в телеграм;
- Диплом установленного образца о прохождении курса в академии.

**Стоимость курса 27 000 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](mailto:exklyuziv.akademia@yandex.ru)