

# КЛАССИЧЕСКИЕ ТОРТЫ В СОВРЕМЕННОМ ПРОЧТЕНИИ

29 – 30 июня 2026 г.

Время занятий с 11:00 до 17:00

Академические часы: 12

Преподаватель Евгений Грицепанов



## 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 «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.
- Морковный торт. Сочные пряные коржи с орехами, нежнейший крем-чиз и стильное оформление.
- Торт «Сметанник». Воздушные бисквитные коржи, легкий сметанный крем и ягодные акценты.
- 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