

КЛАССИЧЕСКИЕ ТОРТЫ В СОВРЕМЕННОМ ПРОЧТЕНИИ

18 – 19 июня 2026 г.

Продолжительность: 2 дня

Время занятий с 11:00 до 17:00

Академических часов: 12

Преподаватель Евгений Грицепанов

В ПРОГРАММЕ КУРСА

- Технология приготовления бисквитов, кремов, муссов, глазурей, ганашей под отделку.
- Работа с себестоимостью, разница входящего сырья в зависимости от производственной площадки.
- Внешний вид и декор классики в современном прочтении.
- Условия, сроки хранения и транспортировки готовых изделий.
- Условия хранения и выкладки готовых изделий на кондитерскую витрину и порционно на тарелку.

В МЕНЮ КУРСА

- Торт «Прага».
- Торт «Наполеон».
- Торт «Медовик».
- Морковный торт.
- Торт «Эстерхази».
- Торт «Птичье молоко».
- Торт «Киевский».

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

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

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