

**КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ**

**13 – 14 октября 2025 г.**

**Продолжительность: 2 дня**

**Время занятий с 11:00 до 17:00**

**Академических часов: 12**

**Преподаватель Петр Лапенков**

**В ПРОГРАММЕ КУРСА**

* Все о шоколаде. История виды и марки шоколада.
* Какие инструменты нужны для работы с шоколадом.
* Методы темперирования разных видов шоколада (темный, молочный, белый шоколад). Правила работы с шоколадом.
* Температура и сроки хранения шоколада.
* Виды конфет ручной работы.
* Виды и технология приготовления начинок для конфет ручной работы.
* Какие пищевые красители и натуральные ароматизаторы применяются в работе с шоколадом.
* Сочетание начинок и шоколада в изготовлении конфет ручной работы.
* Декор конфет ручной работы.
* Технология приготовления начинок и ганаша для конфет.
* Технология приготовления нарезных конфет.
* Технология приготовления корпусных конфет.
* Особенности приготовления трюфелей.

**В МЕНЮ КУРСА**

* Конфета нарезная «Маскарпоне».
* Нарезная «Хрустящий шоколад».
* Нарезная «Нуга».
* Корпусная конфета «Клубника-базилик».
* Конфета корпусная «Лайм».
* Конфета корпусная «Смородина».
* Трюфель «Манго-маракуйя-орех».
* Трюфель «Фудзияма».
* Трюфель миндальный с ягодой.
* Трюфель «Васаби».

**ПО ОКОНЧАНИЮ КУРСА ВЫ ПОЛУЧИТЕ**

* Знания о технологии работы с шоколадом, приготовления корпусных и нарезных конфет, трюфелей.
* 100% рабочие рецептуры.
* 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](http://www.culinart.ru)

Наш телефон и WhatsApp +7(903) 136-81-29; +7 (925) 376-59-91