

КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ

27 - 28 июля 2026 г.

Продолжительность: 2 дня

Время занятий с 11:00 до 17:00

Академических часов: 12

Преподаватель Евгений Грицепанов



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 27 000 рублей.

Запись на курс на нашем сайте www.culinart.ru

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