

# **МАКАРОН**

**13 – 14 октября 2025 г.**

**Продолжительность: 2 дня**

**Время занятий с 11:00 до 17:00**

**Академических часов: 12**

**Преподаватель Анна Ларина**



## **НА КУРСЕ ВЫ УЗНАЕТЕ**

- Технологию приготовления идеальных макарон.
- Технологию приготовления ганаша и кремов.
- Особенности выбора ингредиентов.
- Особенности замеса теста на итальянской и французской меренге.
- Секреты выпечки и сборки пирожных макарон.
- Различные варианты отсадки макарон.
- Вкусовая линейка.

## **В МЕНЮ КУРСА**

- Макарон «Экзотик».
- Макарон «Фисташка-Малина».
- Макарон «Пряный Раф».
- Макарон «Карамельное пряное яблоко».
- Макарон «Мята-Облепиха».
- Макарон «Черная смородина».
- Макарон «Брусника-Клюква».
- Макарон «Пармезан-персик».
- Макарон «Горгонзола-груша».
- Макарон «Просекко-клубника».
- Макарон «Имбирный пряник».
- Макарон «Соленая карамель».

## **ПО ОКОНЧАНИЮ КУРСА ВЫ ПОЛУЧИТЕ**

- Знания о технологии и способах приготовления macaron.
- 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)

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