

МАКАРОН

7 – 8 мая 2026 г.

Продолжительность: 2 дня

Время занятий с 11:00 до 17:00

Академических часов: 12

Преподаватель Евгений Грицепанов



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.

Стоймость курса 24 000 рублей

Запись на курс на нашем сайте www.culinart.ru

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