

МАСТЕР-КОНДИТЕР

25 января – 19 февраля 2027 г.

Продолжительность: 20 дней

Время занятий с 11:00 до 17:00

Академических часов: 147

Преподаватели: Анна Заборская, Евгений Грицепанов

ПРОГРАММА И МЕНЮ КУРСА:

Основные базовые знания и навыки кондитера. Теоретическая часть.

- Организация рабочего места кондитера.
- Должностная инструкция кондитера.
- Правила хранения продуктов.
- Контроль качества сырья и продукции.
- Проверка качества готового продукта.
- Санитарные правила и нормы.

Классические торты

- Технология приготовления бисквитов, медовых, песочных, белково-миндальных коржей, меренги
- Технология приготовления кремов, суфле, кули.
- Дизайн и оформление классических тортов и пирожных с учетом современных тенденций.

В меню:

- Торт «Эстерхази».
- Торт Наполеон
- Торт «Медовик».
- Торт «Птичье молоко»
- Торт «Захер».
- Торт «Анна Павлова».
- Меренговый рулет.
- Морковный торт.
- Торт «Прага».

Муссовые торты и пирожные в виде фруктов. Современная кондитерская витрина

- Технология приготовления бисквитов: классический, жемуаз, дакуаз, джоконд, шифоновый, белковый.
- Параметры бисквитов для муссовых тортов: размер, толщина, диаметр.
- Приготовление прослоек в торты, конфи, кули, компоте, креме, карамели.
- Правила и варианты сборки муссовых тортов.
- Изготовление декора. Декор из шоколада.
- Оформление тортов под велюр и гляссаж.
- Оформление муссовых тортов и пирожных. Тенденции и тонкости. Правила построения кондитерской витрины.

В меню:

- Торт муссовый «Манго-ваниль».
- Торт муссовый «Шварцвальд».
- Торт муссовый «Шоколад, карамель, фундук».
- Торт муссовый «Пина-колада».
- Торт муссовый «Кофе -апельсин».
- Пирожное «Шоколад-ваниль».
- Пирожное «Манго/маракуйя-кокос».

- Пирожное «Кофе-зерно»
- Пирожное «Матча-абрикос».

Печенье

- Особенности и тонкости приготовления разного вида печенья: песочное, масляное, бисквитное.
- Разнообразие вкусовой палитры печенья.

В меню:

- Кукис «Фисташка-малина».
- Кукис «Шоколад-фундук».
- Кукис «Шоколад».
- Печенье «Спекулос».
- Печенье «Сабле» с оливками и вялеными томатами.
- Мадлен классический.
- Мадлен «Фисташка».
- Финансье «Фундук-карамель».
- Финансье «Малина».

Шоколадные конфеты ручной работы

- История шоколада. Виды и марки.
- Инструменты для работы с шоколадом.
- Методы темперирования разных видов шоколада (темный, молочный, белый). Правила работы с шоколадом.
- Температура и сроки хранения шоколада.
- Виды конфет ручной работы.
- Виды и технология приготовления начинок для конфет ручной работы.
- Пищевые красители и натуральные ароматизаторы в работе шоколадом.
- Сочетание начинок и шоколада в изготовлении конфет ручной работы.
- Декор конфет ручной работы.
- Приготовление начинок и ганаша для конфет.
- Приготовление нарезных шоколадных конфет.
- Приготовление корпусных шоколадных конфет.
- Особенности приготовления трюфелей.

В меню:

- Корпусная конфета «Малина-маракуйя».
- Корпусная конфета «Лайм».
- Корпусная конфета «Дубай».
- Нарезная конфета «Маскарпоне».
- Нарезная конфета «Фундучная».
- Трюфель «Черный Роше».
- Трюфель «Васаби».

Эклер, шу

- Технология приготовления заварного теста.
- Секреты отсадки эклеров и шу.
- Температура и длительность выпечки изделий из заварного теста.
- Технология приготовления глазури, кракеллина.
- Технология приготовления кремов и начинок для изделий из заварного теста. .
- Декор, оформление и подача эклеров и шу.

В меню:

- Эклер «Ванильный».
- Эклер «Шоколадный»
- Шу «Пина-колада».

- Шу «Фисташка».
- Пирожное «Париж-Брест».

Макарон

- Технология приготовления макарон.
- Виды меренги: итальянская и французская.
- Технология приготовления ганаши и кремов.
- Секреты выпечки и сборки пирожных макарон.
- Различные варианты отсадки макарон.

В меню:

- Макарон «Ваниль».
- Макарон «Шоколад-Фундук».
- Макарон «Манго-Маракуйя».
- Макарон «Дор Блю».
- Макарон «Пряная Тыква».

Слоеная, сдобная выпечка

- Технология работы со слоеным тестом.
- Технология работы со сладким дрожжевым тестом.
- Инвентарь, оборудование.
- Крема, конфы и глазури для выпечки.
- Разнообразная формовка изделий слоеных и сдобных изделий.

В меню: *

- Бриошь классическая.
- Бриошь с шоколадом.
- Бриошь с малиной.
- Масляная булочка.
- Саварен«Цитрусовый».

Кексы

- Особенности и тонкости приготовления кексов.
- Технология приготовления глазури, кремов и начинок.
- Новые интересные вкусовые сочетания.
- Какой инвентарь и оборудование необходимы для изготовления кексов
- Сроки и условия хранения и реализации кексов.

В меню:

- Лимонный кекс.
- Апельсиновый кекс.
- Банановый кекс.
- Мраморный кекс.
- Кекс с грецким орехом.
- Морковный кекс.

Тарты, тарталетки

- Особенности и тонкости приготовления песочного теста.
- Технология приготовления кремов, ганашей и глазури.
- Новые интересные вкусовые сочетания.
- Секреты современного дизайна и декора тартов.
- Какой инвентарь и оборудование необходимы для изготовления тартов.
- Сроки хранения и реализации тартов и тарталеток.

В меню:

- Тарт «Манго-тыква».
- Тарт «Шоколадно-банановый».

- Тарт «Шоколадно-грушевый с корицей».
- Тарталетка «Лимонная».

Торт двухъярусный

Ванильный «Женуаз», крем «Муслим Каркаде», сливочно-сырный крем, конфи клубника-лайм, компоте манго-эстрагон.

- Правила и основы построения многоярусного торта.
- Как идеально выровнять торт.
- Какие инструменты нужны для изготовления идеальных тортов. Техника, как сделать торт гладким и ровным. Выравнивание без трещин.
- Технология приготовления стабильных кремов, бисквитов, начинок.
- Сочетание нескольких техник в оформлении тортов
- Разнообразный декор

ЭКЗАМЕН.

Тестирование.

Практическая часть. Командный сладкий стол. Индивидуальное задание на определенную тему для общего командного стола.

*Меню курса может меняться.

В РЕЗУЛЬТАТЕ ОБУЧЕНИЯ ВЫ ПОЛУЧИТЕ

- Рабочие и проверенные рецептуры.
- Диплом установленного образца о прохождении курса в Академии, удостоверение государственного образца о повышении квалификации и сертификат о повышении разряда.
- Знания, позволяющие успешно развиваться в кондитерском деле.

Стоимость курса 220.000 рублей.

Наши контакты

Тел.: +7(499)136-81-29, +7(925)376-59-91

Telegram: @ExclusiveAkademy, @academyExcluzive

Max: +7(925)376-59-91

Email: exklyuziv.akademia@yandex.ru