

МУССОВЫЕ ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ

2 – 5 марта 2026 г.

Продолжительность: 4 дня

Время занятий с 11:00 до 17:00

Академических часов: 24

Преподаватель Петр Лапенков

В ПРОГРАММЕ КУРСА

- Секреты выпечки бисквитов. Виды бисквитов для муссовых тортов. Параметры бисквитов: размер, толщина, диаметр.
- Как приготовить прослойки в торты, муссы. Сборка тортов. Правила и варианты сборки муссовых тортов.
- Технология изготовления декора. Декор из шоколада и карамели.
- Технология оформления тортов под велюр и гляссаж.
- Современные тренды в оформлении тортов. Тенденции и тонкости. Правила построения кондитерской витрины.

В МЕНЮ КУРСА

- Торт "Шоколадно-лимонный" (кокосовый хруст, лимонный бисквит, шоколадно-лимонным мусс и клубничная начинка).
- Торт "Рубин" (миндальный декуаз, вишневое желе, вишневый соус, белый шоколадный мусс).
- Торт "Черная смородина" (фисташковый бисквит, Feuilletine, черносмородиновый мусс, меренга, черносмородиновый гляссаж).
- Торт "Ореховый рулет" (рулетный ореховый бисквит, сироп «Куантро», пралине-крем, криспи-пралине, карамелизованный миндаль).
- Торт "Реальная карамель" (криспи-пралине, ореховый декуаз, соленая карамель, карамель «Крем-брюле», карамельный мусс).
- Пирожное "Манго с клубникой" (женевский бисквит, лимонный сироп, клубничный крем, мусс манго).
- Пирожное «Кофе с лимоном» (сахарный бисквит, лимонный крем, кофейный мусс).
- Пирожное "Вишня, шоколад, лимон" (криспи база, мусс «Венесуэла», лимонный гляссаж, сахарная пемза).

ПО ОКОНЧАНИЮ КУРСА ВЫ ПОЛУЧИТЕ

- 100% рабочие рецептуры.
- Знания о технологии приготовления муссовых тортов и пирожных.
- Доступ к закрытому чату.
- Диплом установленного образца о прохождении курса в Академии.

Стоимость курса 48 000 р.

Запись на курс на нашем сайте www.culinart.ru

+ 7 (903) 136-81-29, +7 (925) 376-59-91