

НАЧИНАЮЩИЙ КОНДИТЕР

7 – 11 декабря 2026 г.

Время занятий с 11:00 до 17:00

Преподаватель: Евгений Грицепанов

CULINART

2022

В ПРОГРАММЕ КУРСА

- Физико-химические свойства ингредиентов: типы сахаров и их влагоудерживающая способность, классификация гидроколлоидов, эмульгаторы и жиры.
- Сроки годности и санитарные нормы: требования СанПиН, условия хранения, правила шоковой заморозки полуфабрикатов и безопасной дефростации.
- Технология приготовления бисквитного теста. Классический воздушный бисквит, масляные и ореховые бисквиты, шифоновые текстуры. Правила выпечки без оседания.
- Заварное тесто. Отсадка эклеров и шу, выпечка без разрывов.
- Песочное тесто. Методы замеса, раскатка без затягивания клейковины, выпечка ровных тартелеток без деформации бортиков.
- Кексовое тесто, технология приготовления, выпечки и хранения.
- Технология приготовления кремов. Заварные кремы, масляно-сырные кремы, ганаша на разных видах шоколада, стабильные фруктово-ягодные конфи и кули.
- Муссы. Технология приготовления и стабилизации. Контроль температурного окна сборки.
- Макаронаж. Технология работы на итальянской/французской меренге, сушка, температура выпечки для получения идеальной «юбочки».
- Зефир. Технология приготовления на пектине, техника правильной отсадки и стабилизации.
- Декор и оформление кондитерских изделий.

В МЕНЮ КУРСА

- Эклер «Париж-Брест». Заварное тесто с хрустящим кракелином, шоколадный хрустящий слой и шелковистый крем с фундучным пралине.
- Эклер «Ваниль». Классический французский эклер, наполненный нежным ванильным кремом, покрытый глянцевым гляссажем.
- Шу «Фисташка-малина». Ппирожные шу с фисташковым кракелином, фисташковым кремом и ярким малиновым конфи с кислинкой.
- Тарталетка «Лимон». Песочная корзинка, лимонный курд с балансом сладости и кислоты, и меренга.
- Кекс лимонный. Цитрусовый кекс с лимонным кремом.
- Торт «Медовик». Тончайшие ароматные карамельно-медовые коржи со сметанным кремом.
- Торт «Эстерхази». Ореховые коржи с кремом пралине.
- Муссовый торт «Клубника-манго». Нежный бисквит, клубничное конфи и манговый мусс под тонким слоем зеркальной глазури.
- Макарон «Ваниль-кокос». Миндальные крышечки с ганашем на белом шоколаде с кокосом и ванилью.
- Зефир «Малиновый». Натуральный воздушный ягодный зефир.
- Печенье Кукис «Фундук-карамель». Американское печенье с хрустящим краем с жареным фундуком и домашней карамелью.
- Печенье «Фисташка-малина». Печенье с фисташковой пастой и кусочками малины.
- Трайфл «Три шоколада». Порционный десерт в стаканчике с тремя слоями воздушных муссов на темном, молочном и белом шоколаде.
- Панна-котта «Клубника». Нежнейший сливочный десерт с ванилью и ягодным клубничным желе.

- Крем-брюле классический. Запеченный французский сливочный крем с хрустящей карамельной корочкой.

ПО ОКОНЧАНИЮ КУРСА ВЫ ПОЛУЧИТЕ

- 100% проверенные рабочие рецептуры.
- Глубокие знания технологии приготовления кондитерских изделий. Понимание принципов работы продуктов, позволяющее адаптировать рецепты и создавать авторские десерты.
- Уверенное владение техниками замеса теста, работы с кондитерским мешком, отсадки макарон и эклеров, сборки и глазирования тортов.
- Доступ к закрытому Telegram-чату. Пространство для консультаций с преподавателем, поддержки кураторов и общения с коллегами.
- Именной Диплом установленного образца Школы кулинарного искусства CULINART.

Стоимость курса 66 000 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