

НАЧИНАЮЩИЙ КОНДИТЕР

7 – 11 сентября 2026 г.

Время занятий с 11:00 до 17:00

Академические часы: 37

Преподаватель Евгений Грицепанов



В ПРОГРАММЕ КУРСА

- Основы кондитерского искусства.
- Нормы расхода сырья и проведение расчетов.
- Сроки хранения и реализации кондитерских изделий.
- Физико-химические свойства продуктов.
- Технологию приготовления муссов.
- Изучение разных техник работы с тестом, приготовление бисквитного, заварного, песочного теста и изделий из них.
- Технология приготовления гляссажей, сиропов, кремов и глазури.
- Оформление и декор кондитерских изделий.

В МЕНЮ КУРСА

- Зефир «Малиновый».
- Печенье Кукис «Фундук-карамель».
- Макарон «Ваниль-кокос».
- Кекс лимонный.
- Тарталетка «Лимон».
- Торт «Медовик».
- Торт «Эстерхази».
- Тарталетка «Лимон».
- Торт «Медовик».
- Муссовый торт «Клубника-манго» (фруктовый бисквит с клубнично-мятным конфи и муссом «Манго»).
- Эклер «Париж-Брест» (заварное тесто, кракелин, шоколадный крустилант и фундучный крем).
- Эклер «Ваниль» (заварное тесто, гляссаж, ванильный крем).
- Шу «Фисташка» (заварное тесто, кракелин, фисташковый крем и малиновое конфи).
- Трайфл «Три шоколада» (три видов сырных муссов, шоколадный крамбл).
- Панна-кота «Клубника».
- Крем-брюле классический.

ПО ОКОНЧАНИЮ КУРСА ВЫ ПОЛУЧИТЕ

- Знания о технологии приготовления идеальных кондитерских изделий.
- 100% рабочие рецептуры.
- Доступ к закрытому чату.
- Удостоверение государственного образца и диплом о прохождении курса в Академии.

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