

Онлайн мастер-класс «Шоколадные конфеты»

8 октября 2026 года

Время занятий с 12:00 до 16:00 по мск. времени

Преподаватель Евгений Грицепанов



В ПРОГРАММЕ МАСТЕР-КЛАССА

- Теория шоколада. Происхождение какао-бобов, проценты какао-масла, виды и профессиональные марки шоколада.
- Инвентарь шоколатье: шпатели, пирометры, поликарбонатные формы, краскопульт, аэрограф, гильотина и формы для нарезных конфет.
- Виды темперирования. Физика кристаллизации.
- Температурный режим. Температуры плавления, рабочей зоны и кристаллизации для каждого вида шоколада. Условия и сроки хранения готовой продукции.
- Виды пищевых жирорастворимых красителей и натуральных ароматизаторов.
- Техники окрашивания поликарбонатных форм.
- Создание глянцевого защитного слоя и безопасное закрытие донышек конфет.
- Технология приготовления начинок для конфет.
- Правила построения вкусовых пар (пряности, ягоды, кофе, орехи, алкоголь).
- Технология приготовления корпусных конфет. Создание тонкого шоколадно корпуса.
- Технология приготовления нарезных конфет. Правила выстойки пласта, глазирование в шоколаде, декор.
- Технология приготовления трюфелей. Создание пластичной массы, формовка, глазирование.

В МЕНЮ МАСТЕР-КЛАССА

- Нарезная конфета «Мокко». Двухслойная нарезная конфета с насыщенным кофейно-шоколадным ганашем, глазированная в темном шоколаде.
- Корпусная конфета «Груша-Анис». Темный шоколад с ярким пряным конфи из груши с анисом и нежным ганашем на белом шоколаде.
- Корпусная конфета «Черная смородина». Яркая корпусная конфета с кислинкой смородинового геля и шоколадным кремом.
- Трюфель миндальный с ягодой. Классический трюфель с добавлением миндаля и ягод.

ПО ОКОНЧАНИЮ ОБУЧЕНИЯ, ВЫ ПОЛУЧИТЕ

- 100% проверенные и отработанные рабочие рецепты.
- Навык идеального темперирования. Уверенное владение методом кристаллизации шоколада без риска поседения и брака.
- Доступ к просмотру записи эфира в течении двух недель.
- Доступ к закрытому Telegram-чату. Пространство для консультаций с преподавателем, поддержки кураторов и общения с коллегами.
- Именной Сертификат установленного образца Школы кулинарного искусства CULINART.
- Комплект методических материалов.

Стоимость курса 9 900 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