**ПИРОЖНЫЕ В АССОРТИМЕНТЕ**

**15 – 17 октября2025 год.**

**Продолжительность: 3 дня**

**Время занятий с 11:00 до 17:00**

**Академических часов: 18**

**Преподаватель Владимир Золотухин**

**Курс рассчитан для: начинающих и действующих кондитеров, для владельцев бизнеса, для тех, кто хочет обновить меню, для технологов, для любителей**

**В ПРОГРАММЕ КУРСА**

* Технология приготовления шоколадного, орехового, кофейного и ванильного бисквитов;
* Технология приготовления муссов, кремю, кули, компоте, кремов и пралине.
* Какое необходимо оборудование и приспособления для приготовления пирожных.
* Технология приготовления ганашей и гляссажей.
* Технология изготовления шоколадного и карамельного декора.
* Технология приготовления пирожных в виде фруктов.
* Современные тренды в подаче и оформлении пирожных.
* Сроки реализации и хранения кондитерских изделий.
* Правила оформления кондитерской витрины.

**В МЕНЮ КУРСА**

* Пирожное «Герцог Бургундский» (ореховый бисквит «Дакуаз», крем из черной смородины, ванильный мусс).
* Пирожное «Делис Дете» (легкий фисташково-миндальный бисквит, ванильно-лимонный баварский крем, клубничное желе, малиновое желе).
* Пирожное «Банановый брауни» (насыщенный шоколадный бисквит с пряным ганашом).
* Пирожное с лимонным курдом (миндальное сабли, шоколадный мусс, лимонный курд).
* Пирожное «Фруктовое» (фруктовый мусс, ванильный бисквит, компоте из фруктов).
* Пирожное «Лимонно-ореховый хруст» (хрустящее пралине, дакуаз из фундука, сливочное пралине, лимонный мармелад, шоколадное парфе).
* Пирожное «Сладость из черной смородины» (мягкий каштановый бисквит, крем из черной смородины, баварский мусс «Эрл Грей»).
* Пирожное «Летнее наслаждение» из красной смородины (фисташковый бисквит, кули из красной смородины, мусс из белого шоколада).
* Пирожное «Тропический чизкейк» (бисквит «Джоконда» с лаймом, абрикосовое компоте, крем с нугой, нейтральный апельсиновый гляссаж).
* Пирожное «Ля Марокко» (шоколадный бисквит, ванильный пунш, пралине с крустилантом, шоколадный мусс).

**ПО ОКОНЧАНИЮ ОБУЧЕНИЯ ВЫ ПОЛУЧИТЕ**

* Знания о технологии и способах приготовления кондитерских изделий.
* 100% рабочие рецептуры.
* Доступ к закрытому чату.
* Диплом установленного образца о прохождении курса в Академии.

**Стоимость курса 36 000 рублей**

**Запись на курс на нашем сайте www.culinart.ru**

**Наш телефон и WhatsApp +7(903) 136-81-29; +7 (925) 376-59-91**