

ПИРОЖНЫЕ В АССОРТИМЕНТЕ

9 – 11 февраля 2026 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 рецепты.
- 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