

ПП-ДЕСЕРТЫ

12 – 14 мая 2026 года.

Продолжительность: 3 дня

Академических часов: 18 часов

Время занятий с 11:00 до 17:00

Преподаватель Анна Ларина

В ПРОГРАММЕ КУРСЕ

- Понятие «правильное питание» и полезные десерты.
- Базовый энергетический обмен и КБЖУ.
- Что такое инсулиновый индекс и инсулиновая нагрузка.
- Ингредиенты и инструменты (загустители, стабилизаторы, сахара, масла).
- Технология приготовления песочного теста и бисквитов.
- Технология приготовления кремов и начинок.
- Технология приготовления муссов, меренги, безе.
- Подача, дизайн и оформление ПП-десертов.

В МЕНЮ КУРСА

- Веганский «Морковный торт» (морковный бисквит, апельсиновый крем, клюквенное крем).
- Торт бисквитный «Руби» (миндальный бисквит, начинка «Клубника-брусника») без глютена, с пониженным содержанием сахара.
- Панна-котта «Пекан-фундук-мандарин», без добавленного сахара и глютена.
- Десерт в банке «Манго-маракуйя» (мусс «Тапиока», соус «Манго-маракуйя», миндальный крамбл), без глютена.
- Конфеты из сухофруктов «Малина-Фисташка».
- Конфеты без сахара «Яблоко-Клубника».
- Муссовое пирожное без сахара «Пряная вишня».
- Муссовое пирожное «Тирамису».
- Веган тарталетка «Юдзу-Малина».
- Зефир веганский «Яблоко-смородина».
- Зефир «Клубника-маракуйя» на альбумине.
- Безглютеновое печенье «Курабье».
- Печенье «Шоколадно-ореховое».

ПО ОКОНЧАНИЮ КУРСА ВЫ ПОЛУЧИТЕ

- Знания о технологии и способах приготовления ПП-десертов.
- 100% рабочие рецептуры.
- Доступ к закрытому чату.
- Диплом установленного образца о прохождении курса в Академии.

Стоимость курса 42 000 рублей

Запись на курс на нашем сайте www.culinart.ru

Наши телефоны и WhatsApp +7(903) 136-81-29; +7 (925) 376-59-91