

## СОВРЕМЕННАЯ КОНДИТЕРСКАЯ ВИТРИНА

6 – 10 июля 2025 г.

Продолжительность: 5 дней

Время занятий с 11:00 до 17:00

Академических часов: 30

Преподаватель Анна Заборская



### В ПРОГРАММЕ КУРСА

- Технология приготовления классических и ореховых бисквитов.
- Технология приготовления кремов, муссов, желе, меренги, конфи, ганашей, гляссажей.
- Технология приготовления и выпечки песочного теста.
- Правила сочетания вкусов и текстур.
- Технология сборки тортов и пирожных.
- Техника изготовления шоколадного и карамельного декора.
- Современный дизайн и декор кондитерских изделий.
- Правила выкладки кондитерских изделий на витрину.

### В МЕНЮ КУРСА

- Торт «Корсика» (апельсиновый и шоколадный бисквиты, шоколадный и мандариновый крем, гляссаж).
- Торт «Черная смородина» (каштановый бисквит, черносмородиновый и баварский крема).
- Пирожное «Насыщенный шоколад».
- Пирожное «Орехово-карамельные пальчики».
- Шоколадно-апельсиновый капкейк.
- Фисташково-малиновый капкейк.
- Карамельный флан.
- Arabica tart (кофейный).
- Лимонная тарталетка.
- Экзотический тарт (миндальное сабле, миндально-кокосовый крем, карамелизированные бананы, лимонный крем).

### В РЕЗУЛЬТАТЕ 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 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