

СОВРЕМЕННЫЕ ПИРОЖНЫЕ. ПОЛНЫЙ КУРС ПО СОЗДАНИЮ, ДЕКОРУ И ХРАНЕНИЮ.

8 – 11 июня 2026 г.

Время занятий с 11:00 до 17:00

Преподаватель Владимир Золотухин

В ПРОГРАММЕ КУРСА

- Технология приготовления бисквитов: классический ванильный, нежный "Экзотик", воздушный "Дакуаз" (миндальный и фундучный), насыщенный "Брауни", влажный "Джоконда" с лаймом, фисташковый бисквит и другие. Особенности замеса, выпечки, стабилизации.
- Технология приготовления кремов и муссов. Крем-чиз, фруктовый крем, сливочный крем, кофейный крем, баварский крем и другие. Приготовление стабильных и воздушных муссов.
- Технология приготовления гляссажа и покрытий. Создание зеркального гляссажа. Работа с шоколадным покрытием. Секреты идеального нанесения для безупречного внешнего вида.
- Особенности хранения готовых изделий и полуфабрикатов. Рекомендации по заморозке и дефростации.
- Декор и подача пирожных. Принципы современного декора. Эстетика подачи нарезных и индивидуальных пирожных.

В МЕНЮ КУРСА

- Нарезное пирожное «Сникерс» (ванильный бисквит, карамель с орехами, ганаш на молочном шоколаде, крем «Маскарпоне»).
- Нарезное пирожное «Манго-маракуйя» (мусс «Манго-маракуйя», конфи «Манго-маракуйя», бисквит «Экзотик»).
- Нарезное пирожное «Капучино с кокосом» (бисквит «Дакуаз», фруктовый крем, рошер, кокосовый нектар, итальянское безе, сливочный крем).
- Пирожное «Ля Марокко» (шоколадный бисквит, ванильный пунш, пралине с крустилантом, шоколадный мусс).
- Пирожное с лимонным курдом (миндальное сабле, шоколадный мусс, лимонный курд).
- Пирожное «Тропический чизкейк» (бисквит «Джоконда» с лаймом, абрикосовое компоте, крем с нугой, нейтральный апельсиновый гляссаж).
- Пирожное «Шоколадно-банановый брауни» (насыщенный шоколадный бисквит с пряным ганашом).
- Пирожное «Делис Дете» (легкий фисташково-миндальный бисквит, ванильно-лимонный баварский крем, клубничное желе, малиновое желе).
- Пирожное «Лимонно-ореховый хруст» (хрустящее пралине, дакуаз из фундука, сливочное пралине, лимонный мармелад, шоколадное парфе).
- Пирожное «Арахисовое» (ореховый «Шортбрэд», арахисовое пралине, арахисовая карамель, ванильный бисквит, взбитый ганаш «Лайм»).
- Кофейно-карамельное пирожное (бисквит «Брауни», хрустящий какао, какао-крупка, кофейный крем, карамельный мусс, гляссаж «Молочный шоколад»).

- Тарталетка «Красный персик» (песочное тесто, крем «Миндальный», крем «Персиково-миндальный», персиковый мусс, желе «Персиковое»).

В РЕЗУЛЬТАТЕ ОБУЧЕНИЯ ВЫ ПОЛУЧИТЕ

- 100% рабочие и проверенные рецептуры.
- Полностью практическое обучение. Вы все сделаете своими руками!
- Диплом установленного образца о прохождении курса в Академии.

Стоимость курса 48 000 рублей

Запись на курс на нашем сайте www.culinart.ru

Наши телефоны и WhatsApp +7(499) 136-81-29, +7(925) 376-59-91