

ВЕНСКАЯ ВЫПЕЧКА

27 - 29 апреля 2026 г.

Продолжительность: 3 дня

Время занятий с 11:00 до 17:00

Академических часов: 18 часов

Преподаватель Владимир Золотухин

В ПРОГРАММЕ КУРСА

- Сладкая и несладкая слоеная выпечка.
- Нюансы подбора ингредиентов для слоеного теста и секреты замеса.
- Технология приготовления теста дрожжевого слоенного теста.
- Секреты расстойки изделий. Температура и время.
- Технология приготовления начинок и кремов для выпечки.
- Виды формовки изделий из теста.
- Секреты выпечки и декорирования готовых изделий.
- Сроки хранения и реализации выпечки.

В МЕНЮ КУРСА

- Классический круассан.
- Миндалевый круассан (миндальный крем с ромом, миндальные лепестки, пропитка с ромом).
- Двухцветный шоколадный круассан (взбитый шоколадный ганаш).
- Двухцветный малиновый круассан (малиновое конфи и фисташковый взбитый ганаш).
- Лимонный круассан (лимонный курд, итальянская меренга).
- Даниш с персиком.
- Круассан «Карамельный» (ванильная карамель).
- Круассан «Экзотический» (заварной крем с экзотическими фруктами, глазурь с пюре маракуйя).
- Пан-де-Шоколя (слоеная булочка с термостабильным шоколадом внутри).
- Круассан с ветчиной, соусом «Морнэ» и томатом черри.
- Круассан с сосиской, горчицей и пармезаном.
- Классическая французская улитка (Круассан «Конус»).
- Оранэ с абрикосом.
- Улитка с изюмом.

ПО ОКОНЧАНИЮ ОБУЧЕНИЯ, ВЫ ПОЛУЧИТЕ

- 100% рабочие и проверенные рецептуры.
- Полностью практическое обучение. Вы все сделаете своими руками!
- Именной диплом Академии о прохождении курса.

Стоимость курса 36 000 рублей

Запись на курс на нашем сайте www.culinart.ru

Наш телефон и ватсапп +7 (905) 754-84-02; +7 (925) 376-59-91

