

ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ

13 – 15 апреля 2026 г.

Продолжительность: 3 дня

Академических часов: 18 часов

Время занятий с 11:00 до 17:00

Преподаватель Елена Шрамко и Евгений Грицепанов



В ПРОГРАММЕ КУРСА

- Секреты приготовления теста «Фило» для пахлавы. Как правильно приготовить тесто, как в домашних условиях, так и на производстве.
- Секреты слоения пахлавы. Сколько слоев должно быть у идеальной пахлавы. Разнообразная формовка пахлавы. Секреты приготовления начинки для пахлавы.
- Технология работы с тестом «Катаифи».
- Технология приготовления нуги. Температурные и временные режимы. Секрет приготовления идеальной нуги.
- Технология приготовления рахат-лукума.
- Классический и современный дизайн и оформление сладостей.

В МЕНЮ КУРСА

Пахлава

- Пахлава с фисташками.
- Пахлава турецкая с миндалем.
- Пахлава «Уши Амана».
- Пахлава турецкая – рулеты.
- Арабская пахлава с фисташками.
- Пахлава «Роза».

Катаифи

- Кадаиф.
- Кюнебе (2 вида).
- Мабруме.

Нуга

- Нуга «Классическая».
- Нуга «Лимонная».
- Нуга «Малиновая».
- Нуга «Фисташковая».
- Нуга «Шоколадная».

Рахат Лукум

- Рахат лукум «Ягодный».
- Рахат лукум «Кокосовый».
- Рахат лукум «Роза Востока».
- Рахат лукум «Ассорти».

В РЕЗУЛЬТАТЕ ОБУЧЕНИЯ ВЫ ПОЛУЧИТЕ

- Полностью практическое обучение.
- 100% рабочие и проверенные рецептуры.
- Диплом установленного образца о прохождении курса в Академии.

Стоймость курса 42 000 рублей

Запись на курс на нашем сайте www.culinart.ru

Наши телефоны +7(903) 136-81-29, +7 (925) 376-59-91