

# ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ

24 – 27 августа 2026 г.

Время занятий с 11:00 до 17:00

Академические часы: 29

Преподаватель: Елена Шрамко



## 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

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

### Катаифи

- Кадаиф.
- Кюнефе (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».

### Марокканская выпечка

- Ромиас.
- Миндальное печенье.
- Печенье «Фисташка-миндаль».
- Печенье «Молочный шоколад и пекан».
- Экзотическое сабле.
- Печенье «Реальный шоколад – личи».
- Шоколадное сабле.
- Печенье «Сахарная ваниль».
- Печенье «Апельсин, миндаль, фундук».

- Карамельное сабле.
- Медовое сабле.
- Абрикосовое сабле.
- Кокосовый дакуаз.
- Цитрусовый сабле.
- Курабье.
- Кофейне сабле.
- Печенье «Корица».
- Кунжутное печенье.
- Спекулос сабле.
- Печенье «Клюква - лимон».
- Анисовое сабле.

### **В РЕЗУЛЬТАТЕ ОБУЧЕНИЯ ВЫ ПОЛУЧИТЕ**

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

**Стоимость курса 48 000 рублей**

Запись на курс на нашем сайте [www.culinart.ru](http://www.culinart.ru)

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