

ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ

25 – 28 января 2027 г.

Время занятий с 11:00 до 17:00

Академические часы: 30

Преподаватель: Елена Шрамко

CULINART
2022

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.



Академия кулинарного искусства Эксклюзив

www.culinart.ru, culinart.exclusive@gmail.com

+7 905 754-84-02; +7 925 376-599-1

© 2002-2021, ООО «Академия кулинарного искусства Эксклюзив»

Все права защищены. Ни одна часть этого документа не может быть воспроизведена или передана каким-либо образом, электронным, механическим, методом фотокопирования, записи или как-то ещё без письменного разрешения ООО «Академии кулинарного искусства Эксклюзив»

- 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.
- Именной диплом установленного образца Школы кулинарного искусства CULINART.

Стоимость курса 48 000 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



Академия кулинарного искусства Эксклюзив

www.culinart.ru, culinart.exclusive@gmail.com

+7 905 754-84-02; +7 925 376-599-1

© 2002-2021, ООО «Академия кулинарного искусства Эксклюзив»

Все права защищены. Ни одна часть этого документа не может быть воспроизведена или передана каким-либо образом, электронным, механическим, методом фотокопирования, записи или как-то ещё без письменного разрешения ООО «Академии кулинарного искусства Эксклюзив»