

БАНКЕЙКИ

15 – 17 октября 2025 г.

Время занятий с 11:00 до 17:00

Преподаватель: Петр Лапенков

В ПРОГРАММЕ КУРСА

- Технология изготовления банкейков. Десерты с длительным сроком хранения.
- Уникальная технология работы с аппаратами для упаковки банкейков.
- Технология приготовления кремов, муссов, желе, конфи, бисквитов.
- Сочетание вкусов и текстур. Прочтение классических вкусов в обновленном формате.
- Условия, сроки хранения и реализации банкейков.
- Рекомендации по упаковке и презентации банкейков.

В МЕНЮ КУРСА

- Десерт «Облепиховый медовик» (медовый корж, сметанный крем, облепиховое кули).
- Десерт «Тирамису» (бисквит «Савоярди», сироп «Ром-кофе», крем «Тирамису»).
- Десерт «Клубничный десерт» (фруктовый бисквит, сироп «Маракуйя», «Иерк» мусс, клубничное желе, меренга).
- Десерт с ореховым пралине, фундучным дакуазом и соленой карамелью.
- Тропический десерт (кокосовый крем, кокосовый дакуаз, желе «Манго-маракуйя»).
- Десерт «Черная смородина с кокосом» (кокосовый дакуаз, легкий абрикосовый крем, компот из ягод).
- Десерт «Розовый» (бисквит «Лайм», компоте «Лесные ягоды», крем «Лайм», клубничный мусс).
- Десерт «Дубай» (брауни, начинка «Фисташковое катаифи», мусс «Молочный шоколад», шоколадный ганаш).
- Десерт «Твикс» (миндальное сабле, соленая карамель, шоколадный мусс, ганаш на молочном шоколаде).
- Десерт «Глинтвейн» (бисквит с грушами, груши в вине, винный конфитюр, апельсиново-лимонный мусс).
- Кекс «Морковный» (орехово-морковное тесто, крем чиз).
- Ягодный чизкейк (штрейзель, бисквит «Джаконд», абрикосовый конфитюр, апельсиновое желе, сырный мусс, крем «Шантильи»).

ПО ОКОНЧАНИЮ ОБУЧЕНИЯ ВЫ ПОЛУЧИТЕ

- Знания о технологии и способах приготовления банкейков.
- 100% рабочие рецептуры.
- Доступ к закрытому чату.
- Диплом установленного образца о прохождении курса в Академии.

Стоимость курса 52 000 рублей

Запись на курс на нашем сайте www.culinart.ru и по телефонам

+7 (903) 136 81 29; +7 (925) 376 59 91