

БЛИННЫЕ ТОРТЫ

19 – 20 марта 2026 г.

Продолжительность: 2 дня

Академических часов: 12 часов

Время занятий с 11:00 до 17:00

Преподаватель Владимир Золотухин

В ПРОГРАММЕ КУРСА:

- Технология приготовления блинного теста для тортов.
- Технология приготовления кремов и начинок.
- Виды сборки блинных тортов.
- Дизайн и украшение тортов.

В МЕНЮ КУРСА:

- Блинный торт «Наполеон».
- Блинный торт «Тирамису».
- Блинный торт «Манго-Маракуйя».
- Блинный торт «Карамельная груша».
- Блинный торт «Шоколадное пралине».
- Блинный торт «Фисташка-вишня».
- Блинный торт «Орехово-медовый».

В РЕЗУЛЬТАТЕ ОБУЧЕНИЯ ВЫ ПОЛУЧИТЕ:

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

Стоимость курса 27 000 рублей

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

+7 (499) 136 81 29; +7 (903) 136 81 29; +7 (925) 376 59 91