

БОКСЕЙКИ

26 – 28 января 2025 г.

Продолжительность: 3 дня

Время занятий с 11:00 до 17:00

Академических часов: 18

Преподаватель Владимир Золотухин

В ПРОГРАММЕ КУРСА

- Технология изготовления боксейков.
- Технология приготовления кремов, муссов, желе, конфи, бисквитов.
- Сочетание вкусов и текстур. Прочтение классических вкусов в обновленном формате.
- Условия, сроки хранения и реализации десертов.
- Рекомендации по упаковке и презентации боксейков.

В МЕНЮ КУРСА

- Боксейк «Тирамису» (нежный сырный крем с бисквитным печеньем в кофейно-миндальной пропитке).
- Боксейк «Пикник» (печенье с заварным шоколадным кремом, соленой карамелью, хрустящим слоем и шоколадным ганашем).
- Боксейк «Вишня-шоколад» (крем «Шантильи», бисквит «Брауни», вишневое конфи, шоколадный ганаш).
- Боксейк «Малина с печеньем» (печенье «Линцерское», крем «Топлёное молоко», заварной малиновый крем, малиновое конфи, шоколадный ганаш).
- Боксейк «Персик-карамель» (карамельный крем, профитроли, карамельный ганаш, персиковое конфи, персиковый ганаш).
- Боксейк «Кокос-маракуйя» (кокосовый мусс, ванильный бисквит, заварной крем «Маракуйя»).
- Боксейк «Три шоколада» (мусс из темного, молочного и белого шоколада).
- Боксейк «Ромовая баба с клубникой» (ромовая баба, клубничный ганаш).
- Боксейк «Три молока» (ванильный бисквит в молочной пропитке со сливочным кремом).
- Боксейк «Крем брюле» (классический крем-брюле с хрустящей корочкой).

ПО ОКОНЧАНИЮ ОБУЧЕНИЯ ВЫ ПОЛУЧИТЕ

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

Стоимость курса 36 000 рублей

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

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