

БОЛЬШОЙ КУРС ПО ВЫПЕЧКЕ

2-6 марта 2026 года

Продолжительность: 5 дней

Время занятий с 11:00 до 17:00

Академических часов: 36 часов

Преподаватель Владимир Золотухин

В ПРОГРАММЕ КУРСА

- Нюансы подбора ингредиентов для разных видов теста и секреты замеса.
- Технология слоения теста для получения идеальных слоев.
- Секреты расстойки изделий. Температура и время.
- Технологию приготовления начинок и кремов для выпечки.
- Виды формовки изделий из слоеного, сдобного теста
- Секреты выпечки и декорирования готовых изделий.
- Сроки хранения и реализации.

В МЕНЮ КУРСА

- Классический круассан.
- Шоколадный двухцветный круассан.
- Малиновый двухцветный круассан.
- Фисташковый двухцветный круассан.
- Круассан «Миндальный».
- Круассан «Лимонный».
- Круассан «Матча-вишня».
- Круассан с ветчиной и соусом «Морне».
- Пан-Свисс.
- Двухцветный Пан-о-Шоколя.
- Даниш «яблоко-карамель-миндаль».
- Даниш «Груша».
- Даниш «Абрикос».
- Двухцветный даниш «Бабочка».
- Косичка ягодная.
- Даниш «Манго-Маракуйя».
- Улитка венская фундучная.
- Улитка венская фисташковая.
- Бриошь «Тирамису».
- Круассан «Balls».
- Канеле классический.
- Мадлен «Лимонный».
- Мадлен «Шоколадный».
- Мадлен «Ягодный».
- Ромовая баба с шантильи, фундучным пралине и сливой.

ПО ОКОНЧАНИЮ ОБУЧЕНИЯ, ВЫ ПОЛУЧИТЕ

- 100% рабочие и проверенные рецептуры.
- Практические занятия. Вы все сделаете своими руками!
- Знания о технологии приготовления сдобной и слоеной выпечки.
- Именной диплом Академии о прохождении курса.

Стоимость курса 60 000 рублей

Запись на курс на нашем сайте www.culinart.ru и по телефонам
+7 (499) 136 81 29; +7 (903) 136 81 29; +7 (925) 376 59 91