

ЭКЛЕРЫ И ШУ

5 – 6 февраля 2026 г.

Время занятий с 11:00 до 17:00

Академических часов: 12

Преподаватель Владимир Золотухин

В ПРОГРАММЕ КУРСА

- Технология приготовления идеального заварного теста.
- Секреты отсадки идеального эклера.
- Какая температура идеальна для выпечки эклеров без разрывов.
- Технология приготовления глазури, помадки, кракелина.
- Технология приготовления кремов и начинок.
- Секреты современного декора, оформления и подачи эклеров.

В МЕНЮ КУРСА

- Эклер «Сан-о-норе».
- Эклер «Шоколадный».
- Эклер «Ванильный с малиной».
- Эклер «Карамельный».
- Эклер «Матча-вишня».
- Эклер «Кофе»
- Шу «Ваниль-карамель».
- Шу «Шоколад».
- Шу «Сметана-смородина».
- Шу «Орех-маракуйя».
- Пари-Брест пралине фундук.

ПО ОКОНЧАНИЮ КУРСА ВЫ ПОЛУЧИТЕ

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

Стоимость курса 24 000 рублей

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

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