

Онлайн мастер-класс «Кукис»

18 сентября 2026 года

Время занятий с 12:00 до 16:00 по мск. времени

Преподаватель Анна Заборская

В ПРОГРАММЕ КУРСА

- Технология и секреты идеального теста. Как получить баланс: хрустящий край и тягучая, влажная серединка.
- Технология приготовления стабильных начинок.
- Современная колористика и вкусовые сочетания. Построение гармоничных вкусовых пар.
- Способы красивой сборки, отсадки, формовки «с шапочкой» и стильный дизайн печенья.
- Правильные температурные режимы выпечки для сохранения влажности.
- Сроки хранения, заморозка и реализация. Как заготовить полуфабрикат «в склад» через заморозку и выпекать свежее печенье под заказ за 10 минут.
- Правила упаковки и сроки годности готового изделия.

В МЕНЮ КУРСА

- Классический американский кукис. Ванильно-карамельное тесто с наполнением из кусочков темного и молочного шоколада.
- Шоколадный кукис с нутеллой. Насыщенное шоколадное тесто с ореховой пастой.
- Кукис «Матча-вишня». Десерт с деликатным вкусом японского чая матча и сочной вишневой кислинкой.
- Кукис «Соленая карамель с попкорном». Тягучая соленая карамель, хрустящий попкорн и сливочное тесто.

ПО ОКОНЧАНИЮ КУРСА ВЫ ПОЛУЧИТЕ

- 100% проверенные и отработанные рабочие рецептуры с точной граммовкой и технологией.
- Полные знания о технологии приготовления разных видов печенья «Кукис».
- Запись онлайн мастер-класса, которая останется с вами для пересмотра в любой момент.
- Именной Сертификат установленного образца о прохождении курса в Академии кулинарного искусства «Эксклюзив».

Стоимость курса 9900 рублей

НАШИ КОНТАКТЫ

Задайте любой вопрос или оформите запись через наших менеджеров:

Телефоны: +7 (499) 136-81-29; +7 (925) 376-59-91

Telegram: @ExclusiveAkademy; @academyExcluzive

Max /Мессенджеры: +7 (925) 376-59-91

E-mail: exklyuziv.akademia@yandex.ru