

ПАИ И ПИРОГИ

12 – 13 февраля 2026 г.

Время занятий с 11:00 до 17:00

Академические часы: 12

Преподаватель: Владимир Золотухин

В ПРОГРАММЕ КУРСА

- Нюансы подбора ингредиентов для песочного и песочно-дрожжевого слоеного теста.
- Технология приготовления песочного и песочно-дрожжевого теста.
- Секреты расстойки изделий. Температура и время.
- Технология приготовления начинок и кремов для выпечки.
- Виды формовки пирогов и паев.
- Секреты выпечки и декорирования готовых изделий.
- Сроки хранения и реализации выпечки.

В МЕНЮ КУРСА

- Лимонный пай с меренгой.
- Творожный сметанник с ягодами.
- Открытый пирог с грушей.
- Вишневый штрудель.
- Яблочный классический пирог.
- Пай с инжиром и нежным кремом.
- Открытый пирог с персиками и миндалем.
- Сливовый пирог.

ПО ОКОНЧАНИЮ ОБУЧЕНИЯ, ВЫ ПОЛУЧИТЕ

- 100% рабочие и проверенные рецептуры.
- Полностью практическое обучение. Вы все сделаете своими руками!
- Именной диплом Академии о прохождении курса.

Стоимость курса 24 000 рублей

Запись на курс на нашем сайте www.culinart.ru

Наш телефон и ватсапп +7 (905) 754-84-02; +7 (925) 376-59-91