ПИРОГИ И ПИРОЖКИ: СЕКРЕТЫ СДОБНОГО ТЕСТА

23 - 24 марта 2026 г.
Продолжительность: 2 дня
Время занятий с 11:00 до 17:00
Академических часов: 12
Преподаватель: Елена Шрамко и Владимир Золотухин

В ПРОГРАММЕ КУРСА

- Виды пирогов и традиции. Исторический обзор русского пирога. Классификация пирогов.
- Технология приготовления сдобного теста. Изучение различных видов сдобного теста: дрожжевое, опарное, тесто долгого ведения.
- Секреты замеса, правильной расстойки и выпечки для достижения идеальной воздушности, мягкости и золотистой корочки.
- Особенности работы с тестом для сладких и несладких пирогов.
- Технология приготовления начинок. Разработка и приготовление разнообразных начинок.
- Секреты баланса вкусов, текстур и влажности начинок, чтобы они идеально сочетались с тестом и не вытекали при выпечке.
- Правила предварительной обработки ингредиентов для начинок.
- Виды формовки. Освоение классических и современных техник формовки пирогов и пирожков.
- Создание красивых и функциональных защипов, кос, решеток и декоративных элементов.
- Правила работы с тестом для предотвращения разрывов и деформаций при выпечке.
- Эстетика подачи. Как сделать пирог не только вкусным, но и визуально привлекательным.
- Оптимальные условия хранения готовых пирогов и полуфабрикатов. Определение сроков годности и правила реализации продукции.
- Рекомендации по упаковке для сохранения свежести и аромата.

В МЕНЮ КУРСА

- Старорусский сдобный пирог.
- Царский пирог из теста долгого ведения.
- Сдобный сладкий пирог с вишней и перцем «Чили».
- Сдобный сладкий пирог с яблоком и корицей.
- Сладкий сдобный пирог с тыквой и изюмом.
- Сдобный не сладкий пирог с мясом.
- Сдобный не сладкий пирог с капустой и яйцом.
- Сдобный не сладкий пирог с грибами, луком и творожным сыром.
- Сдобный пирог с рыбой.

В РЕЗУЛЬТАТЕ ОБУЧЕНИЯ, ВЫ ПОЛУЧИТЕ

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

Стоимость 27 000 р.
Запись на курс на нашем сайте www.culinart.ru
Наш телефон +7(499) 136-81-29, +7(925) 376-59-91