

ШОКОЛАД ОТ А ДО Я

12 – 14 ноября 2025 г.

Время занятий с 11:00 до 16:00

Преподаватель Петр Лапенков



В ПРОГРАММЕ КУРСА

- История, виды и марки шоколада.
- Инструменты для работы с шоколадом.
- Методы темперирования разных видов шоколада (темный, молочный, белый шоколад). Правила работы с шоколадом. Температура и сроки хранения шоколада
- Пищевые красители и натуральные ароматизаторы в работе шоколадом.
- Особенности приготовления трюфелей и шоколадных плиток.
- Лепка из шоколада.
- 3D моделирование из шоколада и сборка композиции.
- Изготовление 3D форм для шоколада.
- Технологию приготовления бисквитов и муссов, кремов и глазури.
- Оформление и декор кондитерских изделий.
- Сроки хранения и реализации кондитерских изделий.

В МЕНЮ КУРСА

- Шоколадный торт с карамельным «Крем-брюле».
- Шоколадное пирожное с яблоками.
- Торт с жареным шоколадом.
- Шоколадный трюфель «Васаби».
- Медиант с кайенским перцем.
- Шоколадная плитка с начинкой «Крустилант».
- Фруктовая шоколадная плитка.
- Шоколадный кекс.
- Мини-скульптура из шоколада.

ПО ОКОНЧАНИЮ КУРСА ВЫ ПОЛУЧИТЕ

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

Стоимость курса 40 000 рублей

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

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