

МЕРЕНГОВЫЕ И БИСКВИТНЫЕ РУЛЕТЫ

15 – 17 апреля 2026 год

Продолжительность: 3 дня

Время занятий с 11:00 до 17:00

Академических часов: 18

Преподаватель Петр Лапенков



В ПРОГРАММЕ КУРСА

- Введение в мир рулетов: история, разновидности, тенденции.
- Инструменты и оборудование для приготовления рулетов: коврики для выпечки, формы, шпатели, миксеры и т.д.
- Основные ингредиенты: мука, сахар, яйца, сливки, шоколад, фрукты, орехи. Выбор, качество, хранение.
- Приготовление рулетных бисквитов:
 - Техники приготовления различных видов бисквитов: классический, шоколадный, белковый, ореховый.
 - Секреты эластичного бисквита, который не ломается при сворачивании.
 - Техники выпечки тонкого и равномерного бисквита.
- Приготовление сиропов для пропитки: классические, фруктовые, алкогольные.
- Приготовление конфитюров, компоте, кули, мармеладов.
- Технология приготовления меренги. Виды, стабильность, использование. Особенности приготовления.
- Основы приготовления муссов: шоколадные, фруктовые, ванильные.
- Технология приготовления кремов.
- Приготовление зеркальной глазури (напажа): прозрачной и цветной.
- Декорирование рулетов: работа с шоколадным велюром, глазурью, свежими ягодами, фруктами, шоколадными элементами.

В МЕНЮ КУРСА

- Рулет «Блэк форест» (сироп «Киш», шоколадный бисквит, шоколадный мусс, ванильный крем, шоколадный велюр).
- Рулет «Монт бланк» (миндальное сабле, ванильный крем с каштанами, итальянская меренга, мусс каштаны).
- Рулет «Пина колада» (ананасовая начинка, рулетный бисквит на белках, гляссаж «Шоколад», мусс «Кокос»).
- Рулет «Щелкунчик» (апельсиновый сироп, апельсиновый сироп, ореховый муслин, бисквит рулетный, начинка «Крустилант», орехи в карамели).
- Рулет «Солнечное маскарпоне» (бисквит лимонный, сироп лимонный, мусс «Апельсин-маскарпоне», зеркальный напаж).
- Малиновый рулет (малиновый бисквит, малиновый мармелад, крем ванильный, сироп «Малина», велюр шоколадный).
- Экзотический меренговый рулет. Манго с бананом и карамелью.
- Шоколадно-малиновый рулет с хрустящим пралине.
- Классический ванильный меренговый рулет.

ПО ОКОНЧАНИЮ КУРСА ВЫ ПОЛУЧИТЕ

- 100% рабочие рецептуры.
- Знания о технологии приготовления бисквитных и меренговых рулетов.
- Доступ к закрытому чату.
- Диплом установленного образца о прохождении курса в Академии.

Стоимость курса 36 000 рублей

Запись на курс на нашем сайте www.culinart.ru и по телефонам
+7 (903) 136 81 29; +7 (925) 376 59 91