

РОЖДЕСТВЕНСКАЯ ВЫПЕЧКА

29 – 31 октября 2025 г.

Продолжительность: 3 дня

Время занятий с 11:00 до 17:00

Академических часов: 18

Преподаватель: Владимир Золотухин



В ПРОГРАММЕ КУРСА

- Рождественские традиции Германии, Италии, Англии, Польши и Франции.
- Штоллен: история и особенности.
 - Ингредиенты для Штоллена: выбор и подготовка (цукаты, изюм, миндаль, марципан).
 - Приготовление дрожжевого теста для Штоллена: разбор рецепта, замес теста, расстойка.
 - Формовка и выпечка Штоллена. Секреты правильной формы.
 - Приготовление марципановой начинки и ромовой пропитки.
- Немецкое печенье «Лебкухен»
 - Технология приготовления теста для «Лебкухен».
 - Формовка и выпечка.
 - Технология приготовления глазури и покрытия печенья.
- Панеттоне: история и особенности.
 - Ингредиенты для Панеттоне: выбор и особенности работы с тестом.
 - Приготовление опары для Панеттоне: длительная ферментация.
 - Замес основного теста для Панеттоне.
 - Формовка и расстойка Панеттоне.
 - Выпечка Панеттоне.
- Mince Pies и голландские рождественские пончики.
 - Приготовление песочного теста для Mince Pies.
 - Приготовление начинки для Mince Pies (mincemeat): яблоки, сухофрукты, специи, бренди.
 - Технология приготовления голландских пончиков (Oliebollen): дрожжевое тесто с изюмом и смородиной. Выпечка и подача.
 - Формовка и выпечка Mince Pies.
- Рождественское полено (Bûche de Noël) и Куглоф
 - Bûche de Noël (Рождественское полено): история и варианты.
 - Приготовление бисквитного рулета для Bûche de Noël.
 - Приготовление крема для Bûche de Noël: шоколадный ганаш, масляный крем или крем-чиз.
 - Куглоф: технология приготовления дрожжевого теста.
 - Сборка Bûche de Noël: пропитка бисквита, нанесение крема, формирование "полена". Декорирование Bûche de Noël.
 - Выпечка и подача Куглофа.
- Польский рулет «Маковец» и тарт с апельсином и корицей
 - Маковец: история и особенности. Технология приготовления начинки для Маковца: мак, мед, грецкие орехи, изюм.
 - Приготовление миндального крема для тарта.
 - Формовка Маковца: раскатка теста, нанесение начинки, формирование рулета.
 - Выпечка Маковца.

- Технология приготовления песочного теста для тарта.
- Сборка тарта: миндальный крем, апельсины, корица.
- Яблочный штрудель
 - Технология приготовления теста для штруделя.
 - Начинка для штруделя: сборка, пропитка сиропом.
 - Раскатка теста и формовка штруделя.
 - Выпечка и дизайн.
- Трюфели
 - Технология приготовления трюфелей .
 - Разбор различных специй и их сочетания.
- Приготовление глинтвейна или пряного безалкогольного пунша.
- Сроки хранения и реализация изделий.
- Разбор сложных моментов программы, ответы на вопросы участников.

В МЕНЮ КУРСА

- Штоллен «Дрезденский» (с фруктами, марципаном и ромовой пропиткой).
 - Панеттоне «Миланский» (длительная ферментация, работа с высоким тестом).
 - Пирог Mince pies (песочное тесто + фруктовая начинка).
 - Лебкухен (немецкие пряники с орехами и мёдом).
 - Рождественское полено (Bûche de Noël) – рулет с кремом, декорированный как полено (вариации: шоколад, карамель, ягоды).
 - Тарт с апельсином и корицей (на основе миндального крема).
 - Трюфели с какао и специями.
 - Яблочный штрудель.
 - Пончики с изюмом и смородиной по-голландски.
 - Польский рулет «Маковец» (с маком, медом, грецкими орехами и изюмом).
 - Куглоф французский.
- * Дополнительно: приготовление глинтвейна или пряного безалкогольного пунша.

ПО ОКОНЧАНИЮ КУРСА ВЫ ПОЛУЧИТЕ

- 100% рабочие рецептуры.
- Доступ к закрытому чату в Телеграм.
- Диплом установленного образца о прохождении курса в Академии.

Стоимость курса 36 000 рублей

Запись на курс на нашем сайте www.culinar.ru

Наши телефоны и WhatsApp +7(903) 136-81-29; +7 (925) 376-59-91