

## **РОЖДЕСТВЕНСКАЯ ВЫПЕЧКА**

**9 – 11 ноября 2026 г.**

**Продолжительность: 3 дня**

**Время занятий с 11:00 до 17:00**

**Академических часов: 22**

**Преподаватель: Анна Заборская**



### **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 MincePies.
- 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 "полено". 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).
- Лебкхен (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.

### **ПО ОКОНЧАНИЮ КУРСА ВЫ ПОЛУЧИТЕ**

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

**Стоимость курса 39.900 рублей**

#### **Наши контакты**

**Тел.:** +7(499)136-81-29, +7(925)376-59-91

**Telegram:** @ExclusiveAkademy, @academyExcluzive

**Max:** +7(925)376-59-91

**Email:** exklyuziv.akademia@yandex.ru