

100% ХИТЫ ДЛЯ КОНДИТЕРСКОЙ

19 - 21 января 2026 г.

Продолжительность: 3 дня

Время занятий с 11:00 до 17:00

Академических часов: 18

Преподаватель: Петр Лапенков



В ПРОГРАММЕ КУРСА

- Технология приготовления бисквитов, медовых коржей, слоенных коржей.
- Технология приготовления кремов, муссов, желе, меренги, конфи, ганашей, гляссажей.
- Технология сборки тортов и десертов.
- Техника изготовления кондитерского декора.
- Современный дизайн и декор кондитерских изделий.
- Правила выкладки кондитерских изделий на витрину.

В МЕНЮ КУРСА

- Классический «Медовик».
- Классический «Наполеон».
- Чизкейк «Нью-Йорк».
- Чизкейк холодного приготовления.
- Японский чизкейк.
- Тирамису классический.
- Торт «Черный лес».
- Торт «Захер».
- Десерт «Павлова».
- Морковный торт.
- Макаронс (новая подача).
- Крем-брюле.
- Пана котта.
- Шоколадный фондант.

В РЕЗУЛЬТАТЕ ОБУЧЕНИЯ ВЫ ПОЛУЧИТЕ

- Знания о технологии и способах приготовления тортов и десертов.
- 100% рабочие рецептуры.
- 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

Наши телефоны и WhatsApp +7(499) 136-81-29, +7(925) 376-59-91