

## **НАРЕЗНЫЕ ПИРОЖНЫЕ**

**19 -21 ноября 2025 г.**

**Время занятий с 11:00 до 17:00**

**Преподаватель Петр Лапенков**

### **В ПРОГРАММЕ КУРСА:**

- Технология приготовления бисквитов, кремов, муссов, глазурей.
- Разработка меню ассорти нарезных пирожных под ручную резку.
- Внешний вид, декор и упаковка.
- Условия, сроки хранения и транспортировки готовых изделий.
- Инвентарь и оборудование для приготовления нарезных пирожных.

### **В МЕНЮ КУРСА:**

- Торт «Фисташка-малина».
- Торт «Карамельный медовик с ликером «Бейлис».
- Торт «Шоколадный Захер».
- Торт «Карамельно-ореховый».
- Торт «Манго-маракуйя».
- Торт «Малиновое облако».
- Торт «Сникерс».
- Торт «Капучино с кокосом».
- Торт «Шоколад с пьяной смородиной».

### **В РЕЗУЛЬТАТЕ ОБУЧЕНИЯ ВЫ ПОЛУЧИТЕ:**

- Знания о технологии и способах приготовления нарезных пирожных.
- 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.culinart.ru](http://www.culinart.ru) и по телефонам**

**+7 (499) 136 81 29; +7 (903) 136 81 29; +7 (925) 376 59 91**