

ПЕЧЕНЬЕ КУКИС

9 – 10 апреля 2026 г.

Время занятий с 11:00 до 17:00

Академических часов: 12

Преподаватель Владимир Золотухин

В ПРОГРАММЕ КУРСА

- Особенности и тонкости приготовления печенья «Кукис».
- Технология приготовления ирисок, цукатов и начинок.
- Новые интересные вкусовые сочетания.
- Способ формовки и дизайн печенья.
- Сроки хранения и реализации печенья.

В МЕНЮ КУРСА

- Кукис «Фисташковый».
- Кукис с карамелью и джандуей.
- Кукис «Малина-лайм».
- Кукис арахис с маслом «Нуазет».
- Кукис «Лимон».
- Кукис «Темный шоколад».
- Кукис «Ягодный».
- Кукис «Спекулос».

ПО ОКОНЧАНИЮ КУРСА ВЫ ПОЛУЧИТЕ

- 100% рабочие рецептуры.
- Знания о технологии приготовления печенья «Кукис».
- Доступ к закрытому чату.
- Диплом установленного образца о прохождении курса в Академии.

Стоимость курса 24 000 рублей

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