

КОНДИТЕРСКИЕ ХИТЫ ПО ГОСТУ И НЕ ТОЛЬКО

6 – 8 апреля 2026 года

Время занятий с 11:00 до 17:00

Академических часов: 18

Преподаватель Владимир Золотухин

В ПРОГРАММЕ КУРСА

- Инструменты и оборудование кондитера: обзор, назначение, уход.
- Ингредиенты: органолептические качества, выбор, хранение.
- Основные виды теста: песочное, бисквитное, заварное, слоеное, дрожжевое. Особенности приготовления, отличия.
- Технология приготовления изделий из песочного теста.
 - Секреты приготовления рассыпчатого песочного теста.
 - Вариации песочного теста (с добавлением орехов, какао и пр.).
 - Формовка и выпечка песочного теста.
- Технология приготовления изделий из заварного теста
 - Секреты приготовления заварного теста.
 - Правильная консистенция и выпечка заварного теста.
- Технология приготовления изделий из слоеного теста
 - Приготовление слоеного теста (дрожжевого и бездрожжевого).
 - Раскатка и формовка слоеного теста.
- Технология приготовления изделий из дрожжевого теста
 - Дрожжевое тесто: виды дрожжей, замес, расстойка, выпечка.
 - Секреты удачного дрожжевого теста.
- Технология приготовления изделий из бисквитного теста
 - Виды бисквитного теста (классический, шифоновый, генуэзский).
 - Секреты пышного и воздушного бисквита.
- Основные виды кремов: масляный, заварные крема, белковый. Приготовление, стабилизация, ароматизация, хранение.
- Техника безопасности на кухне и санитарные нормы.
- Формовка, декор и подача изделий. Классическая и современная подача.
- Сроки хранения и реализации кондитерских изделий.

В МЕНЮ КУРСА

- Трубочка со сгущенкой.
- Орешки со сгущенкой и орешком.
- Пышки Ленинградские с сахарной пудрой.
- Белковые трубочки.
- Кольцо с заварным кремом.
- пирожное «Картошка».
- Песочные кольца с арахисом.
- Булочки с повидлом (дрожжевое тесто по ГОСТ).
- Торт «Прага» (бисквит, крем «Шарлотт», глазурь).
- Пирожное «Полет» (безе, крем «Масляный»).
- Бисквитные рулеты с вареньем.
- Наполеон (слоенное бездрожжевое тесто, крем «Патисьер»).
- Слойки с творогом и вишней.
- Булочка «Улитка» с маком.

ПО ОКОНЧАНИЮ ОБУЧЕНИЯ, ВЫ ПОЛУЧИТЕ

- 100% рабочие и проверенные рецептуры.
- Диплом установленного образца о прохождении курса в Академии.
- Доступ в закрытый чат в Телеграм. Поддержка после окончания курса.

Стоимость курса 36 000 рублей

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