

## **КОРПУСНЫЕ ПИРОЖНЫЕ «ФРУКТЫ»**

12 – 14 мая 2026 год.

Время занятий с 11:00 до 17:00

Академических часов: 18 часов

Преподаватель Владимир Золотухин



### **В ПРОГРАММЕ КУРСА**

- Технология приготовления муссовых пирожных в виде фруктов без формы.
- Виды бисквитов для муссовых пирожных.
- Технология приготовления муссов, ганашей, мармелада, карамели, крема.
- Какое необходимо оборудование и приспособления для приготовления пирожных.
- Технология приготовления гляссажа и велюра.
- Современные тренды в подаче и оформлении пирожных.
- Сроки реализации и хранения кондитерских изделий.
- Правила оформления кондитерской витрины.

### **В МЕНЮ КУРСА**

- Пирожное «Лимон» (лимонные цукаты с мятой, лимонный мармелад, ганаш «Юдзу»).
- Пирожное «Персик» (свежий персик, персиковый мармелад, ганаш с персиком).
- Десерт «Апельсин» (свежий апельсин, апельсиновый мармелад, ганаш с апельсином).
- Пирожное «Черный лимон» (лимонные цукаты с лимонным перцем, лимонный мармелад, ганаш с лимонном).
- Пирожное «Манго» (свежий манго, мармелад манго, ганаш с маракуйей бисквит с малиной).
- Пирожное «Авокадо» (свежий ананас, ананасовый мармелад, ганаш с авокадо).
- Пирожное «Груша» (карамельная груша, мармелад груша, ганаш с пюре грушей).
- Пирожное «Гранат» (свежий гранат, мармелад на гранатовом соке, ганаш с гранатовым соком).
- Пирожное «Инжир» (инжир с медом, инжирный мармелад, ганаш с белым шоколадом).
- Пирожное «Яблоко» зеленое (запеченное яблоко, яблочный мармелад, ганаш с яблочным соком).
- Пирожное «Фундук» (фундучное пралине, карамель, ганаш с фундуком).
- Пирожное «Кофейное зерно» (шоколадный бисквит с кофе, карамель, ганаш тирамису с кофе).

### **ПО ОКОНЧАНИЮ ОБУЧЕНИЯ ВЫ ПОЛУЧИТЕ**

- Знания о технологии и способах приготовления пирожных в виде фруктов.
- 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)

Наш телефон и WhatsApp +7(903) 136-81-29; +7 (925) 376-59-91