

МЕДОВИКИ

7 – 8 мая 2026 г.

Время занятий с 11:00 до 17:00

Академических часов: 16

Преподаватель Владимир Золотухин

В ПРОГРАММЕ КУРСА:

- Виды медовиков. Классические и необычные вкусы. Изучение корней классического медовика, его традиционных региональных особенностей и эволюции.
- Анализ основных вкусовых сочетаний и принципов их балансировки в современных десертах. Как мед, пряности, ягоды, фрукты и даже сыры взаимодействуют, создавая гармоничную палитру.
- Особенности уникальных вкусовых комбинаций. Разбор теории, стоящей за смелыми решениями, такими как сочетание меда с цитрусами, облепихой, острым имбирем или даже пармезаном. Вы поймете, как создавать свои собственные, неповторимые рецепты.
- Медовые коржи - фундамент успеха. Вы научитесь чувствовать тесто, добиваться идеальной эластичности и однородности. Секреты идеальной раскатки коржей. Практические приемы для получения тонких, равномерных коржей без прилипания и разрывов, а также ровной нарезки.
- Стабильный сметанный крем. Техники работы со сметаной разной жирности, стабилизация крема без желатина, предотвращение расслаивания.
- Технология приготовления кремов. Приготовление нежных заварных кремов, воздушных кремов на основе сливочного сыра.
- Технология приготовления фруктовых и ягодных кули. Баланс вкуса и текстуры. Освоение принципов регулирования сладости и кислотности в начинках.
- Профессиональная сборка торта. Пошаговая демонстрация и отработка сборки многослойного торта, выравнивание боков и создание ровной поверхности.
- Классические техники декора. Работа с медовой крошкой, создание аккуратных бортиков, традиционный финиш торта.
- Современные тенденции в декоре.
- Оптимальные условия хранения. Температурный режим, уровень влажности и другие факторы, критически важные для сохранения свежести, вкуса и безопасности медовиков.
- Технологии заморозки. Как правильно замораживать и размораживать готовые медовики и их отдельные компоненты без потери качества, текстуры и вкуса.

В МЕНЮ КУРСА:

- Классический медовик «Рыжик».
- Шоколадный медовик.
- Медовик «Лайм-Бергамот-Имбирь».
- Медовик с облепихой.
- Медовик «Пармезан-персик».
- Пряный медовик «Малиновый пунш».

В РЕЗУЛЬТАТЕ ОБУЧЕНИЯ ВЫ ПОЛУЧИТЕ

- Полностью практическое обучение.
- 100% рабочие и проверенные рецептуры.
- Диплом установленного образца о прохождении курса в Академии.

Стоимость курса 24000 рублей

Запись на курс на нашем сайте www.culinart.ru

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