

НАЧИНАЮЩИЙ КОНДИТЕР

20 – 24 апреля 2026 г.

Академических часов: 37

Время занятий с 11:00 до 17:00

Преподаватель: Петр Лапенков

В ПРОГРАММЕ КУРСА

- Основы кондитерского искусства.
- Нормы расхода сырья и проведение расчетов.
- Сроки хранения и реализации кондитерских изделий.
- Физико-химические свойства продуктов.
- Технологию приготовления муссов.
- Изучение разных техник работы с тестом, приготовление бисквитного, заварного, песочного теста и изделий из них.
- Технология приготовления гляссажей, сиропов, кремов и глазури.
- Оформление и декор кондитерских изделий.

В МЕНЮ КУРСА

- Зефир классический.
- Маршмеллоу ванильный .
- Печенье Кукис «Фундук-карамель».
- Печенье Кукис «Фисташка-малина».
- Макарон «Ваниль-кокос».
- Макарон «Шоколад-смородина».
- Кекс мраморный.
- Кекс лимонный.
- Тарталетка «Лимон».
- Тарталетка «Фундук».
- Торт «Медовик».
- Торт «Наполеон».
- Торт «Эстерхайзи».
- Муссовый торт «Шоколад-апельсин» (шоколадный дакуаз, апельсиновый крем с шоколадным муссом).
- Муссовый торт «Клубника-манго» (фруктовый бисквит с клубнично-мятным конфи и муссом «Манго»).
- Эклер «Париж-Брест» (заварное тесто, кракелин, шоколадный крустилант и фундучный крем).
- Эклер «Ваниль» (заварное тесто, гляссаж, ванильный крем).
- Шу «Фисташка» (заварное тесто, кракелин, фисташковый крем и малиновое конфи).
- Пирожное «Манго-ваниль» (Ванильный бисквит Джаконда , Манго компоте, ванильный мусс).
- Пирожное «Шварцвальд» (шоколадный Желуаз, вишневое креме, миндальное сабле, шоколадный мусс тонко).
- Трайфл «Три шоколада» (три видов сырных муссов, шоколадный крамбл).
- Панна-котта «Пина Колада».
- Крем-брюле классический.

ПО ОКОНЧАНИЮ КУРСА ВЫ ПОЛУЧИТЕ

- Знания о технологии приготовления идеальных кондитерских изделий.
- 100% рабочие рецептуры.
- Доступ к закрытому чату.
- Удостоверение государственного образца и диплом о прохождении курса в Академии.

Стоимость курса 60 000 рублей.

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