

ПАСХАЛЬНАЯ ВЫПЕЧКА

10 – 13 марта 2025 г.

Время занятий с 11:00 до 16:00

Академических часов: 32

Преподаватель Владимир Золотухин

В ПРОГРАММЕ КУРСА

- История и традиции пасхальной выпечки. Истоки, традиции приготовления куличей и панеттоне в разных культурах.
- Современный взгляд на пасхальную выпечку. Актуальные тренды в декоре, вкусах и технологиях, которые сделают вашу выпечку не только вкусной, но и по-настоящему современной и конкурентоспособной.
- Технология приготовления дрожжевого сдобного теста для куличей. Процессы замеса, брожения, расстойки. Все тонкости: от выбора муки и дрожжей до секретов получения воздушной, нежной и ароматной сдобы.
- Технология приготовления панеттоне. Секреты итальянской пасхальной классики – панеттоне. Работа с опарой, получите идеальную текстуру и изучите особенности выпечки панеттоне.
- Формовка изделий. От классических форм куличей до элегантных коломб и панеттоне. Различные техники формирования, научитесь правильно подбирать размер и форму для оптимального пропекания.
- Сроки хранения и реализации выпечки. Практические советы по увеличению срока годности выпечки, сохранению свежести и вкусовых качеств, что особенно актуально для тех, кто планирует продавать свою продукцию.
- Оформление готовых изделий элементами из крема, современный декор. Финальный штрих, который превратит вашу выпечку в произведение искусства. Мы изучим работу с различными видами кремов, научимся создавать элегантные узоры, а также освоим современные техники декорирования.

В МЕНЮ КУРСА

- Кулич классический. Идеальная сдобная основа с цукатами и изюмом, ароматный и воздушный.
- Кулич шоколадный. Насыщенный шоколадный вкус.
- Пасха классическая ванильная. Нежная и сливочная пасха.
- Пасха фисташковая с апельсином. Сочетание ореховой нотки и цитрусовой свежести.
- Пасха шоколадная с вишней. Богатый вкус шоколада в гармонии с вишней.
- Colomba di Pasqua (Итальянская Коломба). Итальянская пасхальная выпечка в форме голубя.
- Панеттоне. Легендарный, итальянский, с цукатами и изюмом.
- Пасхальный кекс. Быстрый и вкусный вариант для праздничного стола.
- Швейцарский пасхальный пирог Особенности и секреты приготовления традиционного швейцарского пирога.
- Мраморный безглютеновый кекс. Полезный и вкусный вариант для тех, кто избегает глютена, с эффектным мраморным рисунком.

- Краффин. Модный и вкусный гибрид круассана и маффина, идеальный для современного пасхального стола.

ПО ОКОНЧАНИЮ КУРСА ВЫ ПОЛУЧИТЕ

- 100% рабочие рецептуры. Все рецепты проверены и адаптированы для идеального результата.
- Глубокие знания о технологии приготовления панеттоне, куличей и другой пасхальной выпечки. От основ до тонкостей, позволяющих получать стабильно превосходный результат.
- Доступ к закрытому чату в Телеграм. Эксклюзивная возможность общаться с коллегами-выпускниками, задавать вопросы и делиться опытом после курса.
- Диплом установленного образца о прохождении курса в Академии «Эксклюзив».

Стоимость курса 48 000 рублей

Запись на курс на нашем сайте www.culinart.ru

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