

БЕНТО-ТОРТЫ

2 – 3 марта 2026 г.

Продолжительность: 2 дня

Время занятий с 11:00 до 17:00

Академических часов: 12

Преподаватель Евгений Грицепанов

В ПРОГРАММЕ КУРСА:

- Технология сборки и выравнивания бенто-тортов. Пошаговая демонстрация и практическая отработка техники сборки и быстрого, но идеально ровного выравнивания бенто-тортов. Это ключ к профессиональному виду ваших изделий.
- Два вида крема для выравнивания. Освоите приготовление и работу с универсальными и стабильными кремами, идеально подходящими для гладкого покрытия бенто-тортов.
- Различные способы нанесения декора на торт. Практическая отработка самых популярных и эффектных техник декора для бенто-тортов: минималистичная роспись кремом (надписи, простые рисунки, мазки), работа с кондитерскими насадками для создания бортиков, точек, звездочек, использование посыпок, свежих ягод и фруктов.
- Создание простых, но запоминающихся дизайнов.
- Секреты заморозки тортов. Пошаговые инструкции по правильной заморозке и дефростации бисквитов и готовых тортов, позволяющие заранее готовить заготовки, оптимизировать время и сохранить свежесть продукта без потери вкуса и текстуры.
- Как увеличить продажи в праздничные дни. Эффективные стратегии планирования, маркетинга и ценообразования для максимизации прибыли в пиковые периоды.
- Принятие срочных заказов и превращение их в свою "фишку". Узнаете, как эффективно организовать работу, чтобы принимать и выполнять заказы в короткие сроки, и сделать это своим конкурентным преимуществом.
- Расчет себестоимости. Освоите методику точного расчета себестоимости каждого бенто-торта, что является ключевым навыком для формирования конкурентоспособных и прибыльных цен.
- Выбор идеальной упаковки для торта.
- Приём и оформление заказных тортов. Ценные советы по грамотному общению с клиентами, уточнению деталей заказа, составлению бланков и формированию привлекательного предложения.

В ПРОГРАММЕ КУРСА:

- Торт «Ваниль-Клубника» (нежный ванильный бисквит, сочная клубничная начинка и легкий сливочный крем).
- Торт «Ваниль-Карамель» (воздушный ванильный бисквит в сочетании с изысканной соленой карамелью и кремовой прослойкой).
- Торт «Сникерс» (насыщенный шоколадный бисквит, арахисовый крем, хрустящий слой и тягучая соленая карамель с арахисом).

- Торт «Вишня-Шоколад» (влажный шоколадный бисквит, ароматная вишневая начинка с легкой кислинкой и нежный шоколадный крем).
- Торт «Молочный Ломтик» (нежнейший молочный бисквит, легкий молочный крем).
- Торт «Рафаэлло» (бисквит с кокосовыми нотками, миндальная начинка и легкий кокосовый крем).
- Торт «Фисташка-Малина» (фисташковый бисквит, яркая малиновая начинка и нежный фисташковый крем).

ПО ОКОНЧАНИЮ КУРСА ВЫ ПОЛУЧИТЕ

- Знания о технологии и способах приготовления бento торты.
- 100% рабочие рецептуры.
- Доступ к закрытому чату.
- Диплом установленного образца о прохождении курса в Академии.

Стоимость курса 24 000 рублей.

Запись на курс на нашем сайте www.culinart.ru

Наши телефоны и WhatsApp +7(499) 136-81-29, +7(925) 376-59-91