

БИСКВИТНЫЕ ТОРТЫ ПОД ОФОРМЛЕНИЕ

30 ноября – 2 декабря 2026 г.

Продолжительность: 3 дня

Время занятий с 11:00 до 17:00

Академических часов: 18

Преподаватель Евгений Грицепанов



В ПРОГРАММЕ КУРСА:

- Во время курса будут изготовлены 5 классических начинок.
- Идеальная конструкция и сборка торта. Секреты создания устойчивой и надежной основы для бисквитного торта без деформаций. Пошаговая демонстрация и отработка техники сборки торта.
- Расчет необходимого веса. Вы научитесь точно определять вес торта для любого количества порций, избегая излишков или недостатка продукта.
- Расчет себестоимости. Расчет себестоимости является ключевым навыком для формирования конкурентоспособных цен.
- Технология приготовления идеальных бисквитов. Детальный разбор всех нюансов и секретов приготовления стабильных бисквитов. Классический ванильный бисквит, универсальный, идеален для любого торта. Насыщенный шоколадный бисквит, идеальная текстура для любителей шоколада. Фисташковый бисквит, придает тортам особую утонченность.
- Технология приготовления начинок. Стабильные начинки, которые подходят для многослойных бисквитных тортов. Принципы создания начинок, которые не потекут, не осядут и сохраняют свою форму и вкус при хранении и транспортировке. Приготовление стабильных кремов. Техники приготовления кремов, которые идеально держат форму, подходят для прослойки и не "плачут" при нарезке.
- Искусство гармоничных вкусовых комбинаций. Научитесь подбирать ингредиенты и создавать авторские начинки, раскрывая свой творческий потенциал.
- Технология выравнивания и покрытия торта. Пошаговая демонстрация и отработка техники идеального выравнивания торта.
- Три вида идеального крема для покрытия: Белый ганаш. Темный ганаш. Крем-чиз.
- Практическая отработка работы с ключевыми кремами для финишного выравнивания.
- Инструменты для идеальных тортов. Обзор и практическое применение всех необходимых инструментов, которые помогут сделать процесс выравнивания легким и эффективным.
- Техника, как сделать торт гладким и ровным. Секреты работы со шпателями, палетками и скребками для достижения зеркально гладкой поверхности.
- Выравнивание без трещин. Как избежать распространенных ошибок и гарантировать идеально ровное покрытие, готовое к любому декору.
- Эффективные методы надежной упаковки и транспортировки готовых тортов, чтобы они доехали до клиента в первозданном виде, даже на дальние расстояния.

В ПРОГРАММЕ КУРСА:

- Торт «Насыщенный шоколад» (Шоколадный бисквит, шоколадный крем с маскарпоне, кофейный крем с маскарпоне).

- Торт «Ягодный» (Классический ванильный бисквит, ягодная начинка, сливочный крем).
- Торт «Манго-шпинат» (Шпинатный бисквит, манговый чизкейк, малиновая начинка, сливочный крем).
- Торт «Сникерс» (Шоколадный бисквит, арахисовый крем с маскарпоне, хрустящий слой с вафельной крошкой, соленая карамель с арахисом).
- Торт «Йогуртовый» (Ванильный бисквит, йогуртовое суфле с кусочками ягод).

В РЕЗУЛЬТАТЕ ОБУЧЕНИЯ ВЫ ПОЛУЧИТЕ

- Знания о технологии приготовления и декоре бисквитных тортов.
- 100% рабочие рецептуры.
- Доступ к закрытому чату.
- Диплом установленного образца о прохождении курса в Академии.

Стоимость курса 39 900 рублей

Наши контакты

Тел.: +7(499)136-81-29, +7(925)376-59-91

Telegram: @ExclusiveAkademy, @academyExcluzive

Max: +7(925)376-59-91

Email: exklyuziv.akademia@yandex.ru

