

СВАДЕБНЫЙ ТОРТ. НАЧАЛЬНЫЙ УРОВЕНЬ

20 – 22 апреля 2026 г.

Время занятий с 11:00 до 17:00

Преподаватель Евгений Грицепанов

В ПРОГРАММЕ КУРСА

- Во время курса будут изготовлены 3 свадебных торта: 2-х, 3-х и 4-х ярусные.
- Идеальная конструкция для надежной сборки и перевозки. Плоское моделирование.
- Как выбрать начинки для ярусных торты.
- Приготовление стабильных кремов и начинок.
- Приготовление бисквитов: классический, шоколадный, фисташковый.
- Три вида ганашей: белый ганаш, молочный ганаш, темный ганаш.
- Как идеально выровнять торт.
- Инструменты для идеальных торты. Техника, как сделать торт гладким и ровным. Выравнивание без трещин.
- Работа с мастикой. Цветы, листья, орнамент.
- Работа с шоколадом. Элементы декора, орнамент.
- Работа с вафельной бумагой.
- Как перевозить начинки.
- Приём и оформление свадебных торты. Организация доставки заказных торты.

В МЕНЮ:

- Торт «Насыщенный шоколад» (Шоколадный бисквит, шоколадный крем с маскарпоне, кофейный крем с маскарпоне).
- Торт «Ягодный» (Классический ванильный бисквит, ягодная начинка, сливочный крем).
- Торт «Малиновое облако» (Ванильный бисквит, крем-мусс с творожным сыром, малиновая начинка).
- Торт «Фисташка-малина» (Фисташковый бисквит, фисташковый крем на основе белого шоколада, малиновая начинка).
- Торт «Йогуртовый» (Ванильный бисквит, йогуртовое суфле с кусочками ягод).

ПО ОКОНЧАНИЮ ОБУЧЕНИЯ ВЫ ПОЛУЧИТЕ

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

Стоимость курса 39 900 рублей

Запись на курс на нашем сайте www.culinart.ru и по телефонам

+7 (903) 136 81 29; +7 (925) 376 59 91