

## ТОРТЫ В СТИЛЕ «ЛАМБЕТ»

6 – 8 апреля 2026 г.

Время занятий с 11:00 до 17:00

Преподаватель Евгений Грицепанов



### В ПРОГРАММЕ КУРСА:

- Технология приготовления бисквитов. Секреты приготовления классического ванильного и насыщенного шоколадного бисквитов. Разбор ошибок (почему падает, почему сухой).
- Приготовление стабильных кремов для прослойки и выравнивания.
- Работа с ганашем. Освоение трех видов покрытия — на белом шоколаде, темном шоколаде и классический крем-чиз.
- Геометрия торта. Техника идеальной сборки для безупречной стабильности.
- Выравнивание. Инструменты и методики создания зеркально ровной поверхности без трещин и пузырей.
- Разметка. Как правильно «разметить» торт, чтобы сложный декор лег симметрично.
- Владение кондитерским мешком. Постановка руки, работа с давлением.
- Арсенал насадок. Какие насадки создают те самые легендарные рюши, воланы и завитки.
- Художественная отделка. Создание многослойного рельефного декора кремом.
- Математика успеха. Пошаговый алгоритм расчета веса торта под количество гостей и расчет честной себестоимости.
- Правила приема заказов и грамотное оформление сделки.
- Логистика. Какие начинки «выдержат» любую дорогу и как безопасно перевозить готовый торт.

### 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 «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 «Лимонно-черничный» (Ванильный бисквит с черникой, лимонно-мятный курд, черничная начинка, сливочный крем).

### ПО ОКОНЧАНИЮ КУРСА ВЫ ПОЛУЧИТЕ

- 100% рабочие рецептуры.
- Знания о технологии приготовления торты в стиле «Ламбет».
- Доступ к закрытому чату в Телеграмм.
- Диплом установленного образца о прохождении курса в Академии.

**Стоимость курса 36 000 р.**

Запись на курс на нашем сайте [www.culinart.ru](http://www.culinart.ru)

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