

ДЕСЕРТЫ НА ДОСТАВКУ. ДЕСЕРТЫ БУДУЩЕГО

15 – 17 июня 2026 г.

Время занятий с 11:00 до 17:00

Академические часы: 18

Преподаватель Евгений Грицепанов



В ПРОГРАММЕ КУРСА

- 4 коллекции десертов. Широкая линейка вкусов.
- Технология изготовления банкеток и десертов в лотках, с длительным сроком хранения.
- Уникальная технология работы с аппаратами для упаковки десертов.
- Технология приготовления кремов, муссов, конфи, бисквитов.
- Сочетание вкусов и текстур.
- Условия, сроки хранения и реализации.
- Рекомендации по упаковке и презентации десертов.

В МЕНЮ КУРСА

Коллекция «Мировая классика»

- Чизкейк «Ягодный». Многослойная структура с лимонным бисквитом, апельсиновым желе и нежнейшим сырным муссом под хрустящим штрейзелем.
- Десерт «Тирамису». Классика в идеальном исполнении - бисквит «Дамские пальчики», пропитанный сиропом «Кофе-амаретто» с воздушным сырным муссом.
- Десерт «Наполеон». Тончайшее бездрожжевое слоеное тесто и тот самый заварной крем.
- Шоколадно-банановый брауни. Плотный, влажный шоколадный вкус в сочетании с нежностью банана.

Коллекция «Фруктовая свежесть»

- Ванильно-вишневый десерт с перцем «Пиппали». Сочетание миндального бисквита и вишни с легкой пряной ноткой перца «Пиппали».
- Кекс с яблоком и бренди «Кальвадос». Десерт на основе бретонского сабле с яблоками и кальвадосом.
- Десерт «Клубника/мята/рикотта». Освежающее трио из белого молочного мусса, мятного желе и свежей клубники.
- Черная смородина с тимьяном и фисташкой. Сложный вкус фисташкового бисквита, хрустящего слоя (feulletine) и яркого конфи из смородины с тимьяном.

Коллекция «Авторские десерты»

- Десерт «Лолли пинк». Малиновый мусс с утонченным желе на основе шампанского.
- Десерт «Лайм/малина/личи». Тропическая свежесть лаймового бисквита, экзотического мусса личи и малины.
- Десерт «Карамельный топ». Карамельный бисквит, мягкая карамель и глазурь «Роше».
- Шоколад с малиной. Классическое сочетание шоколада, малинового крема и ромовой пропитки.

Коллекция «Заморская»

- Десерт «Киото». Японские мотивы - лимонно-миндальный бисквит, терпкая карамель «Юзу» и тропический мусс.
- Десерт «Индийское солнышко». Кокосовый дакуаз в сочетании с ярким манговыми конфи и муссом.
- Десерт «Тайский». Сложный десерт из кокосового муалу, клубничного конфи, ганаша на белом шоколаде и мандариново-ананасового желе.
- Десерт «Карибский». Фисташковый бисквит с нежным манго-кремом и карибским муссом.

ПО ОКОНЧАНИЮ ОБУЧЕНИЯ ВЫ ПОЛУЧИТЕ

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

Стоимость курса 57 000 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