

ПЕЧЕНЬЕ И МЕЛКАЯ ВЫПЕЧКА

24 - 25 июня 2026 г.

Время занятий с 11:00 до 17:00

Академические часы

Преподаватель Елена Шрамко



В ПРОГРАММЕ КУРСА

- Классические рецепты и их современные вариации.
- Основы приготовления песочного теста. Особенности замеса, охлаждения и раскатки.
- Изучение особенностей рецептур, позволяющих получить рассыпчатую структуру и яркий вкус.
- Детальная проработка рецептур с различными жировыми основами и добавками.
- Технология приготовления стабильного кексового теста, секреты идеального подъема и влажности.
- Приготовление и наполнение кремами, декорирование.
- Сроки хранения и реализации печенья. За счет чего можно продлить срок годности печенья и мелкоштучных кондитерских изделий.

В МЕНЮ КУРСА

- Шоколадный «Кукис». Американская классика. Пышное, мягкое внутри и с легкой хрустинкой.
- Венский орешек. Нежное, рассыпчатое печенье на основе сливочного масла и молотых орехов.
- Песочный бриллиант. Идеально рассыпчатое, песочное тесто с сахарной корочкой.
- Бискотти. Итальянское сухое печенье, выпекаемое дважды (отсюда и название — "дважды испеченный").
- Кантуччини. Разновидность итальянских бискотти, родом из Тосканы. Содержит много миндаля и имеет более крупную, грубую текстуру.
- Шоколадно-ореховое печенье. Насыщенное, ароматное печенье, имеет выраженный шоколадный вкус и приятную хрустящую текстуру.
- Миндальное французское печенье. Изысканное, нежное печенье, где ключевую роль играет миндаль.
- Кокосовое печенье. Ароматное и рассыпчатое печенье с ярким вкусом кокоса. Имеет характерную легкую хрусткость.
- Шекербура с орехом и кардамоном. Традиционное восточное печенье в форме полумесяца с добавлением кардамона и орехов.
- Шакер-чурек. Песочное печенье с орехово-пряной начинкой.
- Печенье с анисом. Печенье с характерным пряным ароматом и вкусом аниса.
- Масляное печенье. Отличается нежностью, рассыпчатостью и богатым сливочным ароматом.
- Миндальное сабле. Французское песочное печенье, в основе которого лежит миндальная мука.
- Ромиас с миндалем. Традиционное испанское печенье.
- Мраморное печенье. Печенье, созданное путем комбинирования двух видов теста.
- Мини-кекс «Шоколадный». Влажный кекс с насыщенным шоколадным вкусом.
- Мини-кекс «Орех-карамель». Кекс с добавлением орехов и карамельной нотой, создающих многогранный вкус.
- Мини-кекс «Вишневый». Сочный и ароматный кекс с добавлением вишни.

ПО ОКОНЧАНИЮ ОБУЧЕНИЯ ВЫ ПОЛУЧИТЕ

- 100% рабочие рецептуры, адаптированные для стабильного результата, которые вы сможете применять сразу.
- Доступ к закрытому чату в Телеграмм.
- Диплом Академии установленного образца.

Стоимость 27 000 руб.

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