

ШОКОЛАД. КОНФЕТЫ.

10 – 11 июня 2026 г.

Академические часы: 12

Время занятий с 11:00 до 17:00

Преподаватель Александр Бронников

В ПРОГРАММЕ КУРСА

- История шоколада. Виды шоколада. Производство шоколада. Виды какао-продуктов.
- Технология приготовления ганаша и фруктовых начинок.
- Особенности подбора ингредиентов.
- Теория о влиянии жиров и сахаров на начинки.
- Технология расчета рецептур.
- Различные варианты темперирования шоколада.
- Технология окрашивания форм и работы с какао-маслом.
- Технология приготовления конфет с длительными сроками реализации.
- Почему выбор готовых начинок, это лучший выбор для конфет.

В МЕНЮ КУРСА

- Конфета «Малина – Клюква - Эрл Грей».
- Конфета «Смородина - Мята».
- Конфета «Клубника – Личи».
- Конфета «Пина – Колада».
- Конфета «Мандарин – Юдзу».
- Конфета «Вишня – Фундук».
- Конфета «Апельсин – Фисташка».
- Конфета «Манго – Лимон».
- Конфета «Кофе с фундуком».

ПО ОКОНЧАНИЮ КУРСА ВЫ ПОЛУЧИТЕ

- Знания о технологии работы с шоколадом, приготовления шоколадных конфет.
- 100% рабочие рецептуры.
- Доступ к закрытому чату.
- Диплом установленного образца о прохождении курса в Академии.

Стоимость курса 10 000 рублей.

Запись на курс на нашем сайте www.culinart.ru

Наш телефон и WhatsApp +7(903) 136-81-29; +7 (925) 376-59-91