

КОНСТРУКТОР ТАРТАЛЕТОК. АССОРТИМЕНТ ВКУСОВ И ТЕХНИК

16 – 18 сентября 2026 г.

Время занятий с 11:00 до 17:00

Академические часы 18

Преподаватель Екатерина Снегирь



В ПРОГРАММЕ КУРСА

- Технология приготовления песочного теста: классическое песочное тесто, шоколадное, фисташковое, мраморное, веганская песочная основа.
- Разные способы формовки и выпечки тарталеток.
- Как создавать сбалансированную структуру десерта (хрустящая основа, изолирующий слой, крем, лёгкий верх).
- Как подбирать и сочетать текстуры: кремё, ганаш, муссы, курды, меренга.
- Технология приготовления разных видов начинок: компоте, гели, пралине, карамель.
- Технология работы с ореховыми полуфабрикатами (франжипани, пралине, карамелизация).
- Хрустящие элементы (крамбл, кранчи).
- Технология приготовления кремов: ганаш, намелака, муссы на разных основах.
- Технология приготовления покрытий: глазури, велюр, нейтральный гель.
- Сборка тарталеток с учётом стабильности, вкусового баланса и подачи.
- Как на базе одних и тех же заготовок создавать разные вкусы и десерты.

В МЕНЮ КУРСА

- Тарталетка “Черный лес” (Песочная основа, шоколадный бисквит, вишневое компоте, шоколадный крамбл, ванильно-шоколадный взбитый ганаш).
- Тарталетка “Лимон–фундук” (Песочная основа, лимонный курд, лимонные цукаты, цитрусовая меренга, лимонный гель).
- Тарталетка “Фисташка–апельсин” (Фисташковая песочная основа, фисташковый франжипан, фисташковый ганаш, крамбл «Фисташка–апельсин», взбитый фисташковый ганаш, карамелизированная фисташка, фисташковая пудра).
- Тарталетка “Ваниль–карамель” (Мраморная песочная основа, миндально-карфельный восстановленный крамбл, солёная карамель, ванильная намелака, карфельный мусс, миндальное пралине, ванильная глазурь).
- Ягодная тарталетка (Песочная основа, лаймово-ягодный бисквит, ягодное кремё, малиновый гель, ягодный мусс, безе).
- Шоколадная тарталетка (Шоколадная песочная основа, шоколадная карамель, шоколадный хрустящий слой, шоколадное кремё, шоколадный мусс, шоколадный велюр).
- Тарталетка “Тропики” (Песочная основа, кокосовый бисквит, кокосовое пралине, кремё «Маракуйя», гель «Маракуйя», взбитый ганаш «Манго»).
- Веганская тарталетка “Груша–миндаль” (Веганская песочная основа, миндальный крем, пассированная груша).

ПО ОКОНЧАНИЮ КУРСА ВЫ ПОЛУЧИТЕ

- 100% рабочие рецептуры.
- Знания о технологии приготовления тартов.

- Доступ к закрытому чату.
- Диплом установленного образца о прохождении курса в Академии.

Стоимость курса 39 900 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