

ЭКЛЕРЫ И ШУ

31 августа - 1 сентября 2026 г.

Время занятий с 11:00 до 17:00

Академические часы: 15

Преподаватель: Евгений Грицепанов

В ПРОГРАММЕ КУРСА

- Технология приготовления заварного теста. Выбор и баланс ингредиентов, от муки до яиц.
- Секреты отсадки идеального эклера. Работа с кондитерским мешком и насадками. Как отсадить ровные, одинаковые эклеры, без перекосов.
- Идеальная температура выпечки. Почему эклеры рвутся или опадают? Оптимальный температурный и временной режим для получения воздушной, поллой внутри структуры с хрустящей корочкой.
- Технология приготовления кремов и начинок. Как добиться стабильности и идеального баланса вкуса.
- Технология приготовления глазури, тонкого, хрустящего кракелина, помадки.
- Создание гармоничных вкусовых сочетаний. Как подобрать начинку и декор, чтобы они дополняли друг друга.
- Секреты современного декора, оформления и подачи. Как превратить эклер из простого пирожного в произведение искусства.

В МЕНЮ КУРСА

- Эклер «Сан-о-норе».
- Эклер «Шоколадный».
- Эклер «Ванильный с малиной».
- Эклер «Карамельный».
- Эклер «Матча-вишня».
- Эклер «Кофе»
- Шу «Ваниль-карамель».
- Шу «Шоколад».
- Шу «Сметана-смородина».
- Шу «Орех-маракуйя».
- Пари-Брест пралине фундук.

ПО ОКОНЧАНИЮ КУРСА ВЫ ПОЛУЧИТЕ

- Знания о технологии приготовления идеальных эклеров.
- 100% рабочие рецептуры.
- Доступ к закрытому чату.
- Диплом установленного образца о прохождении курса в Академии.

Стоимость курса 27 000 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