

## **КОНДИТЕРСКАЯ ВИТРИНА. ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ**

**5 – 9 октября 2026 г.**

**Время занятий с 11:00 до 17:00**

**Академические часы: 37**

**Преподаватель Анна Заборская**

### **В ПРОГРАММЕ КУРСА**

- Технология приготовления бисквитов.
- Технология приготовления кремов, муссов, желе, меренги, конфи, ганашей, гляссажей.
- Технология приготовления и выпечки песочного теста.
- Правила сочетания вкусов и текстур.
- Технология сборки тортов и пирожных.
- Техника изготовления декора.
- Современный дизайн и декор кондитерских изделий.
- Правила выкладки кондитерских изделий на витрину.

### **В МЕНЮ КУРСА**

- Торт «Эстерхази» (фундучный дакуаз, фундучный крем).
- Торт «Клубника-Лайм» (мятный бисквит, желе клубника-лайм, крем клубника, мусс с мятой)
- Торт «Шоколад-Абрикос» (шоколадный бисквит, желе абрикос-мандарин, шоколадный мусс)
- Нарезное пирожное «Черная смородина» (заварной бисквит, ванильный крем, мусс смородиновый).
- Пирожное «Фисташка-Вишня» (бисквит джоконда фисташковая, желе вишня, крем сливочный)
- Пирожное «Экзотик» (кокосовый бисквит, желе и крем манго-маракуйя, кокосовый мусс).
- Тарт «Лимонный» (песочное сабле, лимонный крем, франжипан, меренга)
- Тарт «Шоколад-вишня» (песочное шоколадное сабле, желе вишня, крем шоколадный, шоколадный бисквит)
- Сабле «Бретон» с ягодами (сабле бретон, ванильный ганаш, желе красные ягоды)
- Тарт «Тирамису» (песочное сабле, хрустящий кофейный слой, савоярди, кофейный крем с маскарпоне, мусс с маскарпоне)
- Баскский чизкейк
- Кукис классический, кукис матча-малина, кукис с нутеллой
- Кекс «Лимонный» (лимонное кексовое тесто, желе лимона, глазурь гурмэ)
- Кекс «Фундук-карамель» (фундучный кекс, карамель с тонка, глазурь гурмэ)

### **В РЕЗУЛЬТАТЕ 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 66 000 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