

БОЛЬШОЙ КУРС ПО ВЫПЕЧКЕ

23 – 27 ноября 2026 года

Продолжительность: 5 дней

Время занятий с 11:00 до 17:00

Академических часов: 37 часов

Преподаватель: Анна Заборская

В ПРОГРАММЕ КУРСА

- Нюансы подбора ингредиентов для разных видов теста и секреты замеса.
- Технология слоения теста для получения идеальных слоев.
- Секреты расстойки изделий. Температура и время.
- Технологию приготовления начинок и кремов для выпечки.
- Виды формовки изделий из слоеного, сдобного теста
- Секреты выпечки и декорирования готовых изделий.
- Сроки хранения и реализации.

В МЕНЮ КУРСА

- Классический круассан.
- Шоколадный двухцветный круассан.
- Малиновый двухцветный круассан.
- Фисташковый двухцветный круассан.
- Круассан «Миндальный».
- Круассан «Лимонный».
- Круассан «Матча-вишня».
- Пан о шоколя
- Кронигири с лососем
- Даниш «Абрикос»
- Круассан «Орео»
- Пансвис с сыром и ветчиной
- Даниш «Тирамису»
- Хот-дог
- Краффин «Смородина-лимон»
- Бриошь яблочная
- Бриошь с кардамоном и лимоном
- Бриошь «Тирамису»
- «Бабка» маковая
- Ушки Palmiers
- Мильфей «Абрикос-Тонка»
- Волованы с грибами и сыром
- Кекс «Фундук-Карамель»
- Кекс лимонный
- Кекс шоколадный.

ПО ОКОНЧАНИЮ ОБУЧЕНИЯ, ВЫ ПОЛУЧИТЕ

- 100% рабочие и проверенные рецептуры.
- Практические занятия. Вы все сделаете своими руками!
- Знания о технологии приготовления сдобной и слоеной выпечки.
- Именной диплом Академии о прохождении курса.

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