

## **ФРАНЦУЗСКАЯ КОНДИТЕРСКАЯ ВИТРИНА**

**14 – 17 сентября 2026 года**

**Время занятий с 11:00 до 17:00**

**Академические часы: 29**

**Преподаватель: Анна Заборская**



### **В ПРОГРАММЕ КУРСА**

- Французская кондитерская карта. История и традиции.
- Технология приготовления песочного теста. Контроль температуры сливочного масла. Как избежать усадки и деформации песочной основы при выпечке. Техника идеальной выкладки песочного теста.
- Заварное тесто. Роль влаги и клейковины в заварном тесте. Как добиться идеальной пористости.
- Технология приготовления кексового теста. Как получить пористую влажную структуру.
- Технология приготовления французской и итальянской меренги для макаронаж. В чем разница.
- Температурные режимы выпечки маракон для формирования идеальной «юбочки». Физико-химические законы созревания макарон.
- Секреты работы с тестом длительной холодной ферментации.
- Особенности выпечки каннеле. Создание контраста текстур: стекловидная карамельная корочка снаружи и влажный «заварной» мякиш внутри.
- Технология классического слоения бездрожжевого теста. Правила температурного баланса теста и сливочного масла при прокатке. Создание сотен тончайших хрустящих слоев.
- Технология приготовления кремов, суфле, меренги, ганашей, глянсажей и помадки.

### **В МЕНЮ КУРСА**

- Лимонный тарт (Хрустящая основа, шелковистый лимонный курд с идеальным балансом кислинки и сладости, французская меренга).
- Шоколадный тарт (Песочная основа с какао, насыщенный бархатистый ганаш на темном шоколаде, глянцевое покрытие).
- Тарт «Бурдалу» (Классический пирог с миндальным кремом (франжипаном) и грушей, томленной в пряном сиропе).
- Парижский флан (Нежнейший запеченный ванильный крем на желтках и сливках в хрустящей песочной корочке).
- Шу (Заварные пирожные с хрустящей шапочкой из кракелина, наполненные легким кремом «Дипломат»).
- Пари-Брест (Пирожное из заварного теста, украшенное миндальными лепестками, с начинкой из насыщенного крема «Муслин» с фундучным пралине).
- Монашки (Двухъярусные пирожные из заварного теста, соединенные масляным кремом и покрытые помадкой).
- Эклеры (Классическое французское пирожное с кремом).
- Мадлен (Нежное бисквитное печенье в виде ракушки с цитрусовыми нотами).
- Финансье (Изысканные миндальные кексы на белках).
- Макарон (Миндальное пирожное с тремя видами ганашей: насыщенный шоколадный, фруктово-ягодный с кислинкой, ореховый/соленая карамель).
- Крем-брюле (Нежное запеченное ванильное суфле со знаменитой хрустящей карамельной корочкой, создаваемой перед подачей).

**ПО ОКОНЧАНИЮ 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 48 000 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