

ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ СЛОЙКА

16 – 18 ноября 2026 года

Время занятий с 11:00 до 16:00

Академические часы: 18

Преподаватель: Анна Заборская



В ПРОГРАММЕ КУРСА

- Специфика замеса слоеного теста на кукурузной, полбяной, солодовой, ржаной и гречневой муке. Контроль развития клейковины.
- Интеграция вкусовых добавок (пюре, специй, зелени, паст) в тесто без разрушения структуры слоев.
- Правила подбора жиров под несладкое тесто.
- Режимы ламинации, расстойки и выпечки тяжелого несладкого теста.
- Технология приготовления начинок и соусов для выпечки.
- Виды формовки изделий из слоеного теста.
- Секреты выпечки и декорирования готовых изделий.
- Сроки хранения и реализации.

В МЕНЮ КУРСА

- Кукурузный круассан с паприкой и пармезаном. Подача с обжаренной баварской колбаской под горчичным соусом.
- Полбяной круассан с чесноком. Подача с тонкими слайсами пастрами и хрустящим маринованным огурцом.
- Кукурузный круассан «Карри-имбирь» с начинкой из копченой куриной грудки и зелени.
- Солодовый круассан с трюфелем и черным перцем. Подается с нежным паштетом из печени и сочным ягодным соусом.
- Бородинский круассан с чесночным салом и кориандром. Подается с чесночным салом и семенами кориандра.
- Круассан «Капризе» с базиликом с начинкой из томатов, моцареллы, рукколы и капли оливкового масла.
- Томатный круассан с орегано и запеченной пряной грушей, с сыром «Горгонзола».
- Круассан «Васаби-кунжут». Подается с тунцом под легким соевым соусом.
- Гречневый круассан с апельсиновым перцем с начинкой из томленных в сливках белых грибах.
- Круассан-хачапури. Начинка из тягучей смеси сыров сулугуни и имеретинского.

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

