

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ ДЛЯ КЕЙТЕРИНГА
13 – 14 августа 2026 г.
Продолжительность 2 дня
Время занятий с 11:00 до 17:00
Академических часов 15 часов
Преподаватель Евгений Грицепанов



В ПРОГРАММЕ КУРСА

- Особенности и тонкости приготовления мини-десертов для фуршетной и банкетной линии.
- Технология приготовления глазури, кремов и начинок.
- Технология приготовления и виды кексового и песочного теста.
- Новые интересные и классические вкусовые сочетания.
- Какой инвентарь и оборудование необходимы для изготовления кексов, тарталеток, мини-пирожных и мини-десертов.
- Сроки и условия хранения и реализации.

В МЕНЮ КУРСА

- Испанский кекс с кокосом и куантро.
- Кекс маракуйя с ванилью и миндалем.
- Клубничный кекс с конфи.
- Кекс «Маделине».
- Яблочный татин.
- Ореховый флан.
- Лимонные тарталетки.
- Фисташковый шу.
- Шу «Манго-маракуйя».
- Десерт «Черная смородина с кокосовым декуазом и легким абрикосовым кремом».
- Тропический десерт с кокосом, манго и маракуйей.
- Пряный десерт с имбирем, жареными яблоками и легким имбирным кремом.
- Малиновое компоте с кремом «Личи» и желе из роз.

ПО ОКОНЧАНИЮ КУРСА ВЫ ПОЛУЧИТЕ

- 100% рабочие рецептуры.
- Доступ к закрытому чату.
- Диплом установленного образца о прохождении курса в Академии.

Стоимость курса 30 000 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