

КОРПУСНЫЕ ПИРОЖНЫЕ «ФРУКТЫ»

30 ноября – 2 декабря 2026год.

Время занятий с 11:00 до 17:00

Академических часов: 22

Преподаватель: Анна Заборская



В ПРОГРАММЕ КУРСА

- Технология приготовления муссовых пирожных в виде фруктов без формы.
- Виды бисквитов для муссовых пирожных.
- Технология приготовления муссов, ганашей, мармелада, карамели, крема.
- Какое необходимо оборудование и приспособления для приготовления пирожных.
- Технология приготовления гляссажа и велюра.
- Современные тренды в подаче и оформлении пирожных.
- Сроки реализации и хранения кондитерских изделий.
- Правила оформления кондитерской витрины.

В МЕНЮ КУРСА

- Пирожное «Лимон» (лимонные цукаты с мятой, лимонный мармелад, ганаш «Юдзу»).
- Пирожное «Персик» (свежий персик, персиковый мармелад, ганаш с персиком).
- Десерт «Апельсин» (свежий апельсин, апельсиновый мармелад, ганаш с апельсином).
- Пирожное «Черный лимон» (лимонные цукаты с лимонным перцем, лимонный мармелад, ганаш с лимонном).
- Пирожное «Манго» (свежий манго, мармелад манго, ганаш с маракуйейбисквит с малиной).
- Пирожное «Авокадо» (свежий ананас, ананасовый мармелад, ганаш с авокадо).
- Пирожное «Груша» (карамельная груша, мармелад груша, ганаш с пюре грушей).
- Пирожное «Гранат» (свежий гранат, мармелад на гранатовом соке, ганаш с гранатовым соком).
- Пирожное «Инжир» (инжир с медом, инжирный мармелад, ганаш с белым шоколадом).
- Пирожное «Яблоко» зеленое (запеченное яблоко, яблочный мармелад, ганаш с яблочным соком).
- Пирожное «Фундук» (фундучное пралине, карамель, ганаш с фундуком).
- Пирожное «Кофейное зерно» (шоколадный бисквит с кофе, карамель, ганаш тирамису с кофе).

ПО ОКОНЧАНИЮ ОБУЧЕНИЯ ВЫ ПОЛУЧИТЕ

- Знания о технологии и способах приготовления пирожных в виде фруктов.
- 100% рабочие рецептуры.
- Доступ к закрытому чату в Телеграм.
- Диплом установленного образца о прохождении курса в Академии.

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