

ПЕЧЕНЬЕ «КУКИС»

22 – 23 октября 2026 г.

Время занятий с 11:00 до 17:00

Академических часов: 12

Преподаватель: Анна Заборская



В ПРОГРАММЕ КУРСА

- Особенности и тонкости приготовления печенья «Кукис».
- Технология приготовления ирисок, цукатов и начинок.
- Новые интересные вкусовые сочетания.
- Способ формовки и дизайн печенья.
- Сроки хранения и реализации печенья.

В МЕНЮ КУРСА

- Кукис «Фисташковый».
- Кукис с карамелью и джандуйей.
- Кукис «Малина-лайм».
- Кукис арахис с маслом «Нуазет».
- Кукис «Лимон».
- Кукис «Темный шоколад».
- Кукис «Ягодный».
- Кукис «Спекулос».

ПО ОКОНЧАНИЮ КУРСА ВЫ ПОЛУЧИТЕ

- 100% рабочие рецептуры.
- Знания о технологии приготовления печенья «Кукис».
- Доступ к закрытому чату.
- Диплом установленного образца о прохождении курса в Академии.

Стоимость курса 27 000 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