

ПИРОГИ И ТАРТЫ

19 – 20 ноября 2026 г.

Время занятий с 11:00 до 17:00

Академические часы: 15

Преподаватель: Анна Заборская



В ПРОГРАММЕ

- Технология приготовления песочного теста. Методы замеса. Температурный режим.
- Особенности приготовления рубленого теста.
- Технология приготовления слоённого теста. Методы слоения. Температурные паузы режимы, раскатка, создание сотен тончайших слоев.
- Секреты работы со сдобным тестом с высоким содержанием жиров и сахара. Развитие клейковины, правила расстойки и формовки сложных плетеных изделий.
- Технология приготовления начинок, заливок для пирогов, тартов и кишей.
- Работа с ягодами и фруктами. Как стабилизировать начинки при выпечке, чтобы тесто оставалось хрустящим.
- Декор и подача изделий.
- Сроки хранения и реализации изделий.

В МЕНЮ

- Тарт грушевый «Бурдалу». Французская классика. Хрустящая песочная основа, миндальный крем и карамелизированная груша.
- Лимонный тарт. Баланс яркой цитрусовой кислинки лимонного курда и текстурной песочной основы.
- Тарт татен. Легендарный пирог с карамельными яблоками.
- Парижский флан. Плотный, бархатистый ванильно-сливочный заварной крем, запеченный в песочной корочке.
- Открытый пирог с нежным абрикосом и миндальной крошкой.
- Сливовый пирог с пряными специями.
- Изысканный пирог с королевским инжиром и медовыми нотами.
- Киш с лососем и брокколи. Классическое сочетание рыбы, брокколи и нежного сливочно-сырного мусса.
- Киш «Курица и грибы». Сытный пирог с куриным филе, грибами и сырной корочкой.
- Бабка маковая. Сдобный пирог с сочной маковой начинкой и глянцевою помадкой.
- Бабка «Апельсин-миндаль». Современная интерпретация с яркими цитрусовыми цукатами и ореховым пралине.
- Пирог полуоткрытый с вишней. Пышное сдобное тесто с кисло-сладкой вишневой начинкой.
- Галет де Руа (Пирог волхвов). Пирог из воздушного слоеного теста с миндальным кремом.
- Шоссон. Слоеные пироги с яблочной начинкой.
- Язычки слоеные. Хрустящие пирожки с карамельной корочкой.

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