

# СОВЕТСКАЯ ВЫПЕЧКА

10 – 11 декабря 2026 года

Время занятий с 11:00 до 17:00

Академические часы 15

Преподаватель Анна Заборская



## В ПРОГРАММЕ КУРСА

- Инструменты и оборудование кондитера: обзор, назначение, уход.
- Ингредиенты: органолептические качества, выбор, хранение.
- Основные виды теста: песочное, бисквитное, заварное, дрожжевое. Особенности приготовления, отличия.
- Технология приготовления изделий из песочного теста.
  - Секреты приготовления рассыпчатого песочного теста.
  - Вариации песочного теста (с добавлением орехов, какао и пр.).
  - Формовка и выпечка песочного теста.
- Технология приготовления изделий из заварного теста
  - Секреты приготовления заварного теста.
  - Правильная консистенция и выпечка заварного теста.
- Технология приготовления изделий из дрожжевого теста
  - Дрожжевое тесто: виды дрожжей, замес, расстойка, выпечка.
  - Секреты удачного дрожжевого теста.
- Технология приготовления изделий из бисквитного теста
  - Виды бисквитного теста.
  - Секреты пышного и воздушного бисквита.
- Основные виды кремов: масляный, заварные крема, белковый. Приготовление, стабилизация, ароматизация, хранение.
- Техника безопасности на кухне и санитарные нормы.
- Формовка, декор и подача изделий. Классическая и современная подача.
- Сроки хранения и реализации кондитерских изделий.

## В МЕНЮ КУРСА

- Трубочка со сгущенкой.
- Орешки со сгущенкой и орешками.
- Пышки Ленинградские с сахарной пудрой.
- Кольцо с заварным кремом.
- Пирожное «Картошка».
- Песочные кольца с арахисом.
- Булочки с повидлом (дрожжевое тесто по ГОСТ).
- Бисквитные рулеты с вареньем.
- Булочки с творогом и вишней.
- Сдобная улитка с маком.

## ПО ОКОНЧАНИЮ ОБУЧЕНИЯ, ВЫ ПОЛУЧИТЕ

- 100% рабочие и проверенные рецептуры.
- Диплом установленного образца о прохождении курса в Академии.
- Доступ в закрытый чат в Телеграм. Поддержка после окончания курса.

**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