

Онлайн курс «Французская слоеная выпечка»

4 декабря 2026 года

Время занятий с 12:00 до 16:00 по мск. времени

Преподаватель Анна Заборская



В ПРОГРАММЕ

- Нюансы подбора ингредиентов для слоеного теста. Подбор муки, выбор правильного масла и влияние температуры ингредиентов на результат.
- Технология слоения теста для получения идеальных слоев. Правила раскатки, температурные паузы и геометрия складывания.
- Секреты расстойки изделий. Как температура и влажность влияют на объем и глянец изделий.
- Технология создания термостабильных начинок, которые не вытекают при выпечке и сохраняют вкус.
- Виды профессиональной формовки.
- Секреты выпечки и декорирования готовых изделий.
- Сроки реализации, правила заморозки полуфабрикатов и дефростации без потери качества.

В МЕНЮ

- Круассан классический, на масле.
- Пан-о-шоколя.
- Пансвисс с сыром и ветчиной.
- Бантик с малиной и маскарпоне.

ПО ОКОНЧАНИЮ ОБУЧЕНИЯ, ВЫ ПОЛУЧИТЕ

- 100% проверенные рабочие рецептуры.
- Запись мастер-класса для комфортного пересмотра всех технологических этапов.
- Доступ к закрытому чату в Telegram для общения с преподавателем и коллегами.
- Именной Сертификат установленного образца о прохождении курса в «Академии кулинарного искусства Эксклюзив».

Стоимость курса 14 900 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