

Онлайн курс «Сдобные пироги»

19 ноября 2026 года

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

Преподаватель Елена Шрамко



В ПРОГРАММЕ

- Культурный код и традиционные виды русских пирогов. Почему пирог был и остается главным символом гостеприимства и как этот культурный код помогает продавать выпечку сегодня.
- Химия и технология приготовления сдобного дрожжевого теста
- Подбор сырья, влияние жирности сливочного масла, сахаров, качества яиц и силы муки на развитие клейковинного каркаса.
- Управление ферментацией, опарный и безопарный способы замеса, предотвращение преждевременного черствения мякиша.
- Контроль замеса и расстойки. Правильный температурный режим, определение точки готовности теста к выпечке.
- Несладкие гастрономические начинки. Обработка овощей без потери цвета и с сохранением сочности. Правильное пассерование и доведение мяса до идеальной текстуры без сухих волокон.
- Термостабильные сладкие ягодные начинки. Как запечатать начинку внутри.
- Традиционные и современные способы формовки закрытых, открытых пирогов.
- Секреты ровной румяной корочки.
- Нормативы по срокам реализации сдобных изделий.
- Технология шоковой заморозки полуфабрикатов и готовых пирогов. Правила дефростации и выпечки без потери объема и аромата.

В МЕНЮ

- Сладкий сдобный пирог с вишней, миндалем и корицей. Ароматный пирог с тающим сдобным мякишем, начинкой из сочной вишни, деликатной нотой корицы и миндалем.
- Сдобный несладкий пирог с начинкой из капусты. Классика. Нежнейшее тесто и сочная, тающая во рту капустная начинка.
- Сдобный несладкий пирог с мясной начинкой. Сытный пирог с сочным мясным фаршем и пряными специями.

ПО ОКОНЧАНИЮ ОБУЧЕНИЯ, ВЫ ПОЛУЧИТЕ

- Готовые рабочие рецептуры с точной граммовкой и поэтапной технологией, готовностью к немедленному внедрению в производство.
- Технологический навык управления тестом. Понимание, как создавать сдобное тесто с гарантированным сроком свежести до нескольких дней.
- Доступ к записи эфира в течении двух недель.
- Доступ к закрытому Telegram-чату. Пространство для консультаций с преподавателем, поддержки кураторов и общения с коллегами.
- Именной Сертификат установленного образца Школы кулинарного искусства CULINART.
- Комплект методических материалов.

Стоимость курса 9 900 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