

ОНЛАЙН МАСТЕР-КЛАСС «КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ ДЛЯ КЕЙТЕРИНГА» 4 сентября 2026 г.

Время мастер-класса с 12:00 до 16:00 по мск. времени

Преподаватель: Евгений Грицепанов

В ПРОГРАММЕ МАСТЕР-КЛАССА

- Особенности и тонкости приготовления десертов для кейтеринга. Секреты стабильности текстур. Конструирование порций «на один укус».
- Технология приготовления кремов, начинок и покрытий.
- Тонкости работы с песочным и кексовым тестом. Выпекание тартелеток и мини-основ без деформации.
- Балансировка текстур: хрустящий слой, сочная начинка, тающий крем.
- Классические хиты и современные авторские сочетания.
- Инвентарь и технологическое оснащение. Минимальный и профессиональный набор форм, резачков и отсадочных машин.
- Сроки и условия хранения. Работа через шоковую заморозку для создания запасов.
- Правила упаковки, транспортировки и дефростации перед подачей.

В МЕНЮ МАСТЕР-КЛАССА

- Мини-кекс «Маракуйя с ванилью и миндалем».
- Ореховый флан.
- Лимонные тартелетки.
- Мини «Париж-Брест» с пралине.

ЧТО ВЫ ПОЛУЧИТЕ ПО ОКОНЧАНИИ ОБУЧЕНИЯ

- 100% проверенные рабочие рецептуры с точными граммовками, адаптированные под массовое производство.
- 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 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