

ОНЛАЙН МАСТЕР-КЛАСС «МЕЛКАЯ ВЫПЕЧКА. ПЕЧЕНЬЕ»

22 октября 2026 г.

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

Преподаватель Анна Заборская



В ПРОГРАММЕ МАСТЕР-КЛАССА

- Технология приготовления песочного теста.
- Химия компонентов. Роль муки, сахара, соли и жиров в формировании структуры песочного теста.
- Правила раскатки, выстойки и предотвращения усадки теста при выпечке.
- Технология приготовления масляно-кексового теста.
- Роль охлаждения и «созревания» теста перед выпечкой.
- Технология приготовления «Канеле». Температурный режим выпечки для создания тонкой карамельной корочки и нежного пористого центра.
- Сроки хранения и реализации печенья. За счет чего можно продлить срок годности печенья и мелкоштучных кондитерских изделий.

В МЕНЮ МАСТЕР-КЛАССА

- Канеле. Тончайшая карамельная хрустящая корочка снаружи и нежнейший, влажный мякиш.
- Мадлен. Бисквитный десерт в форме морских ракушек.
- Кекс «Финансье». Традиционный миндальный французский мини-кекс с хрустящей корочкой и сливочно-ореховым мякишем.
- Печенье «Бриллиант». Классическое песочное печенье с рассыпчатой текстурой и сливочным вкусом.

ПО ОКОНЧАНИЮ ОБУЧЕНИЯ ВЫ ПОЛУЧИТЕ

- Готовые рабочие рецептуры с точной граммовкой и поэтапной технологией приготовления.
- Понимание физики и химии теста и технологию продления сроков годности.
- Доступ к записи эфира в течение 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 9 900 руб.

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