

Онлайн мастер-класс «Мини-торты для ритейла»

16 октября 2026 года

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

Преподаватель Евгений Грицепанов



В ПРОГРАММЕ МАСТЕР-КЛАССА

- Технология приготовления бисквитов, муссов, кремов.
- Как сбалансировать рецептуру мусса для заморозки: выбор желатина, работа с сухими веществами.
- Изоляция влаги: как предотвратить размокание бисквита внутри мусса при дефростации.
- Оптимальные режимы шоковой заморозки (IQF) для фиксации структуры.
- Стандартизация веса и расчет выхода готовой продукции.
- Правила температурной цепочки при транспортировке в торговые точки.
- Как декларировать продукцию и законно подтверждать сроки годности в ритейле.

В МЕНЮ МАСТЕР-КЛАССА

- Торт «Лимон-мак» (маковый бисквит, лимонный курд, творожный мусс)
- Торт «Карамельно-ореховый» (ореховый бисквит, хрустящий слой, сливочная карамель, фундучный мусс).
- Торт «Клубника-манго» (ванильный бисквит, манговый мусс, клубничный мусс, зеркальное покрытие).
- Меренговый рулет «Ягодный» (воздушная меренга, нежный сливочный крем, ягодная начинка).

ПО ОКОНЧАНИЮ ОБУЧЕНИЯ, ВЫ ПОЛУЧИТЕ

- 100% проверенные и отработанные рабочие рецептуры.
- Освоение технологии заморозки. Вы научитесь готовить десерты «в склад», обнулите списания на производстве и сможете отгружать продукцию партнерам в замороженном виде.
- Доступ к просмотру 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 12 900 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