

Онлайн мастер-класс «Наполеон»

2 октября 2026 г.

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

Преподаватель Анна Заборская



В ПРОГРАММЕ МАСТЕР-КЛАССА

- Технология приготовления бездрожжевого слоеного теста.
- Сырьевой подбор. Требования к силе муки, роли соли, воды и кислоты.
- Выбор масла. Как температура масла влияет на пластичность.
- Технология слоения теста. Температурные паузы и выстойка теста в холодильнике.
- Выпечка слоеного теста. Температурные режимы.
- Технология приготовления рубленого теста.
- Почему рубленое тесто выпекается слоистым и рассыпчатым и как его применять.
- Технология приготовления заварного и фисташкового кремов. Контроль температуры, работа с крахмалом и сахаром. Правила ввода сливочного масла.
- Правила сборки слоеных тортов: нанесение крема, весовой контроль, подпрессовка.
- Сроки хранения, условия дефростации и правила заморозки полуфабрикатов и готовых изделий.

В МЕНЮ МАСТЕР-КЛАССА

- Торт «Наполеон классический». Легендарный торт на основе бездрожжевого слоеного теста с сотнями тончайших коржей, пропитанный ванильным заварным кремом.
- Торт «Наполеон фисташковый». Хрустящие слоеные коржи и насыщенный фисташковый крем.

ПО ОКОНЧАНИЮ ОБУЧЕНИЯ ВЫ ПОЛУЧИТЕ

- Готовые рабочие рецептуры с точной граммовкой и поэтапной технологией приготовления.
- Понимание технологии приготовления бездрожжевого слоеного теста.
- 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