

**Онлайн мастер-класс «Восточные сладости.
Пахлава»**

30 октября 2026 г.

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

Преподаватель Елена Шрамко



В ПРОГРАММЕ МАСТЕР-КЛАССА

- Секреты приготовления теста «Фило» для пахлавы. Как правильно приготовить тесто, как в домашних условиях, так и на производстве.
- Секреты слоения пахлавы. Сколько слоев должно быть у идеальной пахлавы. Разнообразная формовка пахлавы. Секреты приготовления начинки для пахлавы.
- Технология работы с тестом «Катаифи».
- Классический и современный дизайн и оформление сладостей.

В МЕНЮ МАСТЕР-КЛАССА

- Арабская фисташковая пахлава.
- Пахлава «Уши Амана».
- Фисташковая пахлава.
- Пахлава на основе теста «Катаифи».

ПО ОКОНЧАНИЮ ОБУЧЕНИЯ ВЫ ПОЛУЧИТЕ

- Готовые рабочие рецептуры с точной граммовкой и поэтапной технологией приготовления.
- Понимание технологии приготовления пахлавы.
- 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 14 900 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