

ОНЛАЙН КУРС «РУЛЕТЫ»

13 ноября 2026 года

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

Преподаватель Евгений Грицепанов

CULINART
2022

В ПРОГРАММЕ

- Инвентарь и оборудование для приготовления рулетов.
- Выбор качественных ингредиентов (особенности работы с яйцами, сахаром, орехами, молочными продуктами).
- Температурные режимы выпечки меренговых и бисквитных рулетов.
- Технология приготовления меренгового коржа. Хрустящая корочка снаружи и нежная текстура суфле внутри.
- Приготовление эластичных классических и шоколадных бисквитов для рулетов.
- Технология приготовления стабильных кремов и конфи для рулетов.
- Декор и подача рулетов.
- Условия и сроки хранения рулетов в готовом виде и в виде заготовок. Рекомендации по транспортировке.

В МЕНЮ

- Меренговый рулет «Фисташка-малина»
- Меренговый рулет «Кофейная вишня»
- Рулет «Сникерс»
- Рулет «Шоколадный»
- Рулет «Смородиновый»

ПО ОКОНЧАНИЮ ОБУЧЕНИЯ, ВЫ ПОЛУЧИТЕ

- Освоите технологию приготовления двух видов базового теста для рулетов, меренгового и бисквитного.
- Научитесь работать со сложными начинками, создавать сбалансированные кремы, стабильные ягодные конфи, карамель и ореховые прослойки, которые не вытекают при нарезке.
- Доступ к 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 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