

ОНЛАЙН КУРС «СОВЕТСКАЯ ВЫПЕЧКА»

12 ноября 2026 года

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

Преподаватель Анна Заборская

CULINART
2022

В ПРОГРАММЕ МАСТЕР-КЛАССА

- Технология приготовления песочного теста. Подбор сырья: роль жиров, сахаров и прочности муки для получения тающей рассыпчатой структуры.
- Технология приготовления дрожжевого теста для пышек. Ферментация теста.
- Сдобное тесто. Особенности работы со сдобным тестом с высоким содержанием сахара и сливочного масла. Контроль брожения и расстойки, определения готовности заготовок к выпечке.
- Технология приготовления начинок, кремов и глазури.
- Секреты ровной румяной корочки на сдобных изделиях.
- Сроки реализации, правила упаковки и технология заморозки полуфабрикатов.

В МЕНЮ МАСТЕР-КЛАССА

- Песочное кольцо с арахисом. Эталонное рассыпчатое песочное печенье золотистого цвета с арахисом.
- Ленинградские пышки. Легендарная советская классика.
- Ватрушка с творогом и вишней. Пышная сдобная булка с творожным кремом и вишневой начинкой.
- Маковая плюшка. Сдобная булочка с сочной начинкой из мака, сливочным ароматом и румяной корочкой.

ПО ОКОНЧАНИЮ ОБУЧЕНИЯ, ВЫ ПОЛУЧИТЕ

- Готовые рабочие рецептуры с точной граммовкой и поэтапной технологией, готовностью к немедленному внедрению в производство.
- Технологический навык управления тестом. Понимание, как создавать сдобное тесто с гарантированным сроком свежести до нескольких дней.
- 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