



Махачкала,
пр. И.Шамиля, 1е



8 967 402-40-04
8 963 420-43-10



www.vip-kulinariya.ru



Учебная программа по курсу «Кондитер»

Цикл – Изделия из песочного теста

1. Тарт с лимонным курдом
2. Мелкая выпечка
3. Мелкая выпечка
4. Тарталетки с карамельно-ореховой глазурью
5. Печенье песочные, миндальные и т.д.

Цикл – Изделия из дрожжевого теста

1. Бриошь, круассан «замешивание теста»
2. Бриошь, круассан «запекание»
3. Синабоны
4. Лимонник
5. Пироги и булочки
6. Пончики

Цикл – Изделия из заварного и медового теста

1. Заварной торт с заварным кремом
2. Пирожное Шу
3. Эклер с хрустящим крамболом и
творожным кремом
4. Торт Медовик с кремом Шантильи
5. Торт Медовый со сметанным кремом

Цикл – Свободные темы и новинки

Цикл – Конфеты

1. Маршмеллоу – ананас
2. Маршмеллоу – малина
3. Маршмеллоу – вишня
4. Мармелад – клубника
5. Зефир яблочный
6. Зефир клубничный
7. Бисквитные конфеты с вишней
8. Конфеты «Бригадейра»

Цикл – Пирожное

1. Макарун на французской меренге
2. Макарун на итальянской меренге
3. Ганаш
4. Безе
5. Французская меренга
6. Десерт «Павлова»
7. Брауни
8. Фондан
9. Европирожное

Цикл – Бисквиты и кремы

1. Классический бисквит
2. Торт «Фруктово-йогуртовый»
3. Бисквит масляный
4. Торт «Пломбир»
5. Сливочно-масляный бисквит
6. Сливочный крем
7. Шифоновый бисквит
8. Торт «Апельсиновый с карамельным кремом»
9. Шифоновый бисквит
10. Торт «Красный бархат»
11. Крем «Чиз»

Цикл – Свободные темы

Цикл – Бисквиты и кремы

1. Миндальный доуказ и крем «Патисьер»
2. Торт «Эстерхази»
3. Японский бисквит крем «Ганаш»
4. Торт «Шоколадник»
5. Кокосовый бисквит с заварным кремом
6. Торт «Рафаэло»
7. Крахмальный бисквит
8. Сметанный крем
9. Торт «Трюфельный»
10. Классический рулет
11. Меренговый рулет

Цикл – Муссы и суфле

1. Торт «Птичье молоко»
2. Торт «Три шоколада»
3. Йогуртовое суфле с ягодным конфи
4. Чизкейк без выпечки
5. Чизкейк с выпечкой

Цикл – Слоенное бездрожжевое тесто

1. Торт «Наполеон»
2. Пирожное «Мильфей»
3. Слоенное пирожное с кремом Ириска
4. Штрудель «Яблоко-груша»
5. Творожный бисквит
6. Итальянская меренга
7. Капкейки
8. Сметано-масляный бисквит
9. Баттер-крем
10. Капкейки

Цикл – Свободные темы и новинки

ПРОГРАММЫ ОБУЧЕНИЯ

онлайн и оффлайн курсы

ПОВАР
КОНДИТЕР
КОНДИТЕР ОФОРМИТЕЛЬ
ЯПОНСКАЯ КУХНЯ
ИДЕАЛЬНАЯ ХОЗЯЙКА

БАРИСТА
ОФИЦИАНТ
АДМИНИСТРАТОР
УПРАВЛЯЮЩИЙ



Выдача диплома
государственного образца



Участие в **международных**
фестивалях и чемпионатах



Топ **100 лучших**
образовательных центров



Наши выпускники работают
в **ведущих ресторанах** страны



Наставничество при открытии
собственного бизнеса

КУЛИНАРНЫЕ МАСТЕР КЛАССЫ ОТ ШЕФ ПОВАРОВ