

Обучение по программе «Кондитерское искусство» для самозанятых

Описание курса

Курс рассчитан для тех, кто хочет в спокойной обстановке, без отвлечения на что либо, научиться создавать сладкие шедевры. Данный способ получения опыта даёт возможность обрести уверенность в изготовлении и декорировании десертов. После обучения будет обязательное сопровождение педагогом. Вы гарантированно сможете овладеть современными техниками в кондитерском искусстве. А также грамотно научитесь подбирать оборудование, материалы, литературу для дальнейшего развития в кондитерском искусстве.

Преподаватель: Розалия Галимзянова

- основательница Школы кондитеров «Фелиция» -.
- технолог общественного питания, кондитер 5-ого разряда, сертифицированный шоколатье. Проходила обучение и подготовку у чемпионов мира и Европы по кондитерскому искусству.
- эксперт по самопозиционированию современного кондитера в условиях высокой конкуренции.

Программа курса

1 блок

- Безопасность на предприятии общественного питания, в кондитерском и выпечном цеху
- Оборудование и инвентарь кондитерского и выпечного цеха.
- Нормативно - технологическая документация, регламентирующая деятельность по выпуску кондитерских и выпечных изделий.
- Санитарные нормы и правила, предъявляемые к работе в кондитерских и выпечных цехах, технологии приготовления.
- Характеристика кондитерского сырья и подготовка к его производству.

2 блок - Технологии приготовления

- современных пирожных на основе заварного, песочного, воздушного теста..
- начинка на основе заварных соусов с пряностями, алкоголя, орехов и т.д.
- ганаши на основе всех видов шоколадов с добавлением фруктов и ягод.
- бисквиты на основе различных меренг с экзотическими видами муки. Легкие решения вопросов вызревания и пропитывания.
- современных тортов на основе мусса, гелей, горячей глазури и т.д.
- стабильных французских макарун с гарниром и на различных видах муки и какао.
- европейских эклеров, пирожное ШУ с кракеленом на основе воздушных ганашей с вызреванием.
- кули, кремё, конфи, крустилантов, штрейзелей, мармелада, грильяжа, карамели, гарниров, курда и т.д.
- приготовления бисквитных тортов, их выравнивание, декорирование.
- кремов для рисования на торте и техника рисования на десертах.
- зеркальной глазури, глазури на основе орехов, велюра и т.д.
- декора из темперированного шоколада, пластичного шоколада, спонжей, мастики и т.д.
- десерта Анны Павловой на основе крема с английским соусом и яблоками ТОФФИ.

- чизкейка в торте с возможностью полного покрытия ганашом и декорирования.
- приготовления нестабильных кремов для удобства и последующей стабилизации.
- экзотических пирожных с интересным декорированием и возможностью игр с начинками.
- многообразия бисквитов: шоколадных, заварных, американским способом, фисташковых, на основе фундука, с разрыхлением и без.
- десертов по ГОСТУ.

А также мы научим работать с температурными параметрами желирующих веществ, возможность их замены, расчёты. Научим правильно заваривать различные начинки. На каждом уроке будем темперировать шоколад разными способами, тем самым научимся видеть кристаллизацию решеток.