

КОНДИТЕРСКИЙ КУРС



13 апреля

14 апреля

10:00-10:30	Завтрак	10:00-10:30	Завтрак
10:30-11:30	Теория: Французская классика и российская реальность. Сахара. Жиры. Классификация и основы работы	10:30-11:30	Теория: Философия создания ресторанных десертов. Принципы создания ресторанной карты
11:30-11:45	Перемена	11:30-11:45	Перемена
11:45-12:45	Теория: Современная химия в кондитерском мире. Молдинг. Классификация форм	11:45-12:45	Практика: Крема. Кули. Компоте. Кремю. Ганаши. Классификация
12:45-13:30	Обед	12:45-13:30	Обед
13:30-14:30	Практика: Основы в современном представлении: бисквиты, дакуазы, песочное, заварное тесто	13:30-14:30	Практика: Шоколад
14:30-15:30	Практика: Мороженое. Сорбет	14:30-14:45	Перемена
15:30-15:45	Перемена	14:45-17:00	Практика: Сборка десертов. Элементы декора
15:45-17:00	Практика: Велюр, гляссаж		