

# КОНДИТЕРСКИЙ КУРС



15 июля

16 июля

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