

ПРЕДЗАКАЗ

Скидка 60%

«НАСТОЯЩИЕ КОНФИТЮРЫ»

Вы самостоятельно научитесь готовить множество вкуснейших (от слова "вкус", а не от слова "сахар") конфитюров, варенья, мармелада, цукатов на своей кухне, без сложного оборудования, при этом со 100% точностью и большим сроком годности.

Предзаказ: курс начнётся 1 февраля



Программа курса

Курс состоит из 22 пошаговых видеоуроков:

- Теоретический блок по сахарам и пектинам
- Необходимый инвентарь, подготовка инвентаря и банок
- Ингредиенты и их подготовка
- 15 видов конфитюров:
 - классические фруктовые и ягодные конфитюры
 - с орехами
 - с цукатами и специями
 - с пониженным количеством сахара
 - с овощами

+ бонусный блок: 5 видов необычного мармелада

