

«Кондитер с нуля»

Программа курса



Модуль 0

1. Вводный урок
2. Урок-знакомство: знакомимся друг с другом и интерфейсом сайта. Узнаете, как происходит обучение, как задавать вопросы, сдавать домашние задание, как пользоваться частом для всех участников курса.
3. Основной инвентарь и ингредиенты.



Модуль 1. Кремы и меренги

1. Теория яиц
2. Швейцарская меренга. Приготовление и сушка
3. Французская меренга. Шоколадные шары
4. Итальянская меренга
5. Крем Шантильи
6. Заварной базовый крем
7. Крем Англес
8. Ванильный Баваруа
9. Крем Дипомат
10. Крем Шибуст
11. Крем Муслин
12. Крем-Брюле
13. Крем-Карамель
14. Зачёт по модулю 1



Модуль 2. Индивидуальные десерты

1. Вводный урок. Об инвентаре и ингредиентах
2. Нежнейший мармелад + теория пектина
3. Воздушный зефир + теория агар-агара
4. Птичье молоко
5. Изысканный маршмеллоу
6. Классическая нуга
7. Macarons + 4 начинки
8. Зачёт



Модуль 3. Песочное тесто

1. Вводный урок
2. Теория песочного теста
3. Ягодные тарталетки. Тесто sablee
4. Шоколадный тарт. Тесто chocolat sablee
5. Тарталетки «на зубок». Тесто sable Breton
6. Киш. Тесто brisee
7. Зачёт



Модуль 4. Заварное тесто. Эклеры

1. Теория заварного теста
2. Эклеры. Подготовка теста и выпечка клеров
3. Эклеры. Лимон с зеркальной глазурь
4. Эклеры. Кофе-ваниль. Кофейный крем + взбитый ганаш
5. Эклер Нежно-хрустящий малиновый шоколад + тоффи
6. Зачёт



Модуль 5. Дрожжевое тесто. Хлеб и выпечка

1. Инвентарь пекаря
2. Ингредиенты для выпечки хлеба и булочек
3. Закваска. Выведение, кормление и хранение
4. Дрожжи и их использование в хлебопечении
5. Основы хлебопечения
6. Выпечка и хранение хлеба
7. Основные ошибки при хлебопечении
8. Бородинский хлеб на закваске
9. Бриошь. Классика
10. Пончики
11. Чиабата
12. Зачёт



Модуль 6. Кексовое тесто

1. Мадлен. Классика
2. Лимонно-имбирный кекс
3. Кекс апельсиновый финансье с сырным кремом
4. Зачёт



Модуль 7. Основы шоколада

1. Инвентарь и ингредиенты
2. Как «читать» упаковку шоколада
3. Теория шоколада с азов
4. 6 способов темперирования шоколада
5. Проверка пирометра
6. Мытьё форм для конфет
7. Аэрограф, краскопульт, компрессор. Как выбрать при необходимости
8. Колотый шоколад с топпингами
9. Шоколадные фигуры
10. Углубленная теория шоколада и начинок, за что отвечает каждый ингредиент
11. Трюфели классические
12. Нарезные конфеты двухслойные
13. Корпусные конфеты Звёздная ночь. Двухслойная начинка
14. Корпусные конфеты Градиент
15. Простой шоколадный декор: сферы, завитки, сердечки, бордюры
16. Шоколадный декор Бабочки. Необычная но простая техника
17. Зачёт



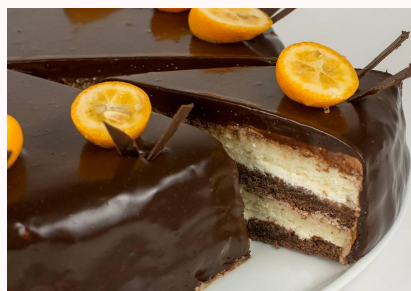
Модуль 8. Муссовые торты

1. Вводный урок. Особенности муссовых десертов
2. Базовая зеркальная глазурь. Теория глазури от А до Я
3. Муссовый торт Париж. Шоколад, малина, шампанское
4. Муссовый торт Стамбул. Медово-ореховый торт
5. Зачёт



Модуль 9. Муссовые пирожные

1. Муссовое пирожное Шираз. Фисташка и манго
2. Муссовое пирожное Брюгге. 100% шоколад. 5 текстур шоколада в одном
3. Зачёт



Модуль 10. Классические торты

1. Торт Шарлотт с грушами
2. Торт Опера
3. Зачёт



Сертификация

1. Финальное тестирование
2. Сдача задолженностей
3. Бонусные уроки

Присоединяйтесь!

