



## **Дорогие коллеги!**

**«Городская кулинарная школа»** приглашает Вас на практические занятия по программе **«Коллекция современных тортов, пирожных, десертов на тарелке и в стакане»**. Занятие проходит в течение 3 дней.

Практические занятия проводит преподаватель **«Школы Шоколада» Сучкова Елена Михайловна** – профессиональный кондитер со стажем и

многочисленными наградами за участие в российских и международных конкурсах по кондитерскому искусству - уникальный мастер-кондитер, независимый эксперт МАК России, дипломат Салона Шоколада в Париже, кавалер «Знака достоинства», «золотого», «серебряного», призер Международных и Всероссийских конкурсов, член жюри WACS. По окончании обучения выдается именная сертификат.

### **Стоимость обучения:**

- за 3 дня – 6500 р

- за 2 дня – 5000 р

- за 1 день – 2500 р

### **1 день. Программа выпечка «На любой вкус»**

1. Круассаны с миндальным кремом
2. Булочка «Синнабон»
3. Бриошь с кремом Паситчера
4. Печенье «Бачи ди дама»
5. Ржаной батон с сыром «Cremetta»
6. Хлеб на квасном сусле
7. Хлебные палочки с кунжутом и анисом
8. Пшенично-ржаной хлеб с грецкими орехами

### **2 день. Десерты на тарелке и в стакане.**

1. Апельсиновый и шоколадный муссы, соус апельсиновый, ванильный, шоколадный декор, мох.
2. Десерт «Аморетто» - сырный крем, марципановый бисквит, шоколадная чашка, кофейный штрейзель, кофейное желе.
3. Десерт «Лайм» - мусс пина колада, крем манго-маракуйя, желе, маракуйя, мусс ваниль, соус манго с лаймом.
4. Десерт «Будапешт» - миндальный бисквит, ягоды, соус ваниль.
5. Крем карамель (апельсин, чай, кофе)
6. Десерт «Павлова»
7. Tarte Tatin (Крем Англес; Яблочный мусс; Карамельный мусс; Миндальный крамбл)
8. Pina Colada (Крем с ананасом; Кокосовый мусс; Штрейзель кокосовый; Меренга с кокосом и ромом)

9. Zuppa Inglese (Крем патисьер с шоколадом; шоколадный бисквит; Заварной ванильный крем; Ягодный бисквит)
10. IL Cannolo Siciliano (Крем с Рикотой; Сабле в молочном шоколаде; Апельсиновое желе; меренга)

**3 день. Пирожные. Торт – пирожное. Торты классические. Торты премиум.**

1. Слоеное японское тесто – пирожное с заварным кремом.
2. Чайное пирожное, мусс чайный, кремё малина.
3. Пай банан, яблоко.
4. Шоколадное пирожное – безе, шоколадный крем, мусс.
5. Лаймовое пирожное.
6. Вишневое облако, слоеное с вишней.
7. Творожная тарталетка.
8. Яблочко - творожные полоски.
9. Пирожное Монопорционно – клубника – йогурт.
10. Пирожное «7 вудей» (семь желаний).
11. Тарталетка с фисташкой, малиной, клубникой.
12. Торт «Прага» (новый)
13. Торт «Эмануэль» - корж на меренге с фисташкой, пралине арахиса, мусс шоколадный, фисташковая начинка.
14. Торт «Колумбийский блюз» - шоколадный бисквит миндальный, сливочная начинка, ганаш клубничный, какао крамбл.
15. Торт «Джунгли» - шоколадный бисквит, миндальный бисквит с бобами тонка, начинка лайм, ананас.
16. Торт французский «Банановый» - кофейная начинка, генуэзский бисквит, банановое компоте.
17. Торт с фисташковым бисквитом, баварез, с белым шоколадом, желе абрикос с манго, креме вишневое.
18. Торт «Элиссе» - 2 бисквита, ореховый, пряничный, крем ванильный, пряничный, мусс шоколадный.
19. Торт «Путешествие» - бисквит миндальный с зеленым чаем, желе из груши, гуава, крем зеленый чай.
20. Торт «Провансаль» - крем нуга – абрикос, розмарин, бисквит ореховый.

**Адрес проведения практических занятий:**

**г. Тольятти, ул. Свердлова, 51 , Городская кулинарная школа**