



центр обучения
кулинарному искусству

VIP Кулинария

Кондитер

Цикл – Изделия из песочного теста

1. Тарталетки с лимонным курдом
2. Сигаретки и нарезная пахлава
3. Звездочки и ракушки
4. Тарталетки с карамельно-ореховой глазурью
5. Печенье мраморное и миндально-апельсиновое

Цикл – Изделия из дрожжевого теста

1. Круассаны и пончики
2. Синабоны
3. Лимонник песочнодрожевой
4. Пироги
5. Булочки

Цикл – Изделия из заварного и медового теста

1. Пирожное Шу
2. Заварной торт
1. Эклеры
2. Торт Медовик

3. Медовый торт

Цикл – Свободные темы и новинки

Цикл – Конфеты

1. Маршмеллоу
2. Мармелад
3. Зефир
4. Корпусные конфеты
5. Трюфельные конфеты

Цикл – Пирожное

1. Макарон на французской меренге
2. Макарон на итальянской меренге
3. Десерт Павлова
4. Десерт «Брауни»
5. Шоколадный фондан

Цикл – Бисквитные торты

1. Торт «Фруктово-йогуртовый»
2. Торт «Фисташка – Малина»
3. Торт «Красный бархат»
4. Торт «Морковный»
5. Торт «Трюфельный»

Цикл – Свободные темы и новинки

Цикл – Бисквитные торты

1. Торт «Эстерхази»
2. Торт «Рафаэлло»
3. Торт «Сникерс»
4. Меренговый рулет
5. Японский хлопковый чизкейк

Цикл – Муссовые торты и чизкейки

1. Торт «Птичье молоко»
2. Торт «Три шоколада»
3. Муссовый торт
4. Чизкейк без выпечки
5. Чизкейк с выпечкой

Цикл – Слоенное бездрожжевое тесто

1. Торт «Наполеон»
2. Пирожное «Мильфей»
3. Штрудель «Яблоко-груша»
4. Турецкая пахлава

Цикл – Свободные темы и новинки