



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**