

## Курс «Кондитер с 0»

Что будете изучать и готовить на практических занятиях:

1. Меренги (французская, итальянская, швейцарская)
2. Бeze
3. Пирожное Павлова
4. Торт Полет
5. Корзинки из песочного теста с меренгой
6. Пирожное Мраморное
7. Торт «Птичье молоко»
8. Пирожное Шу
9. Эклеры
10. Пирожное заварное «Орешек»
11. Нежные заварные кольца
12. Торт «Королевы Виктории» с клубничной начинкой
13. Торт Эстерхази
14. Торт «Кофе-шоколад»
15. Аппетитные галеты
16. Торт «Наполеон»
17. Слоеные языки
18. Печенье слоеное «Улитка»
19. Овсянное печенье
20. Печенье «Ромашка»
21. Крекер с прованскими травами и кунжутом
22. Печенье «К чаю»
23. Пряники в сахарной глазури
24. Торт крошковый «Ночка»
25. Пирожное картошка
26. Торт комбинированный «Новосибирский»