

ШКОЛА «ЕДЫ»

«Кондитерский курс» — это:

14 недель обучения (3 блока по 4 недели плюс 2 недели на экзамен)

29 уроков

3 части

8 кулинарных разделов

53 рецепта

1 экзамен и тест по желанию

Программа курса

Курс разбит на уроки, сгруппированные по темам

1-я часть

Александр Кожанов:

«В 1-й части блока познакомимся с особенностями работы кондитерских продуктов, таких как сахар, мука, яйца, масло сливочное. Поработаем с основами дрожжевого теста. Соберем «Пряничный домик». Научимся планировать время в работе. Приготовим базовый набор печений. Сделаем идеальные блинчики и национальную выпечку».

«Выпечные изделия»

7 уроков, 15 изделий

ЧТО ГОТОВИМ:

9 видов теста: дрожжевое тесто, тесто для бриошей, тесто для фритюра, тесто для блинчиков, тулипное тесто, тесто для вафель, тесто для канеле, тесто для штруделя, тесто для «Мадлен»

5 начинок и кремов: яблочный фарш, крем курд лимонный, сырный крем, ванильное парфе, фарш для яблочного штруделя

15 блюд: московская плюшка, пирог с яблоком, бриошь, кулич, чуррос, пончики, оладьи, блинчики с йогуртом и персиком, блинчики креп-сюзетт, шоколадная корзинка с кремом и ягодами, палочки мусковадо, венские вафли с ванильным парфе, канеле, «Мадлен» лимон, яблочный штрудель

Печенье

4 урока, 9 изделий

ЧТО ГОТОВИМ:

5 видов теста: тесто для печеньеv амаретти, песочное тесто, тесто для кантуччини, тесто для печенья бретон, имбирное тесто

3 вида украшений: цукаты из грейпфрута, цитрусовый джем, королевская сахарная глазурь

9 видов печенья: амаретти грейпфрут, американское печенье, кантуччини с миндалем, печенье бретон, овсяное печенье, печенье из творога, имбирное мягкое печенье, печенье «Имбирный человечек», печенье «Пряничный домик»

2-я часть

Александр Кожанов:

«Во 2-й части будет больше кондитерских техник и текстур. Изучим различные виды кремов, начинок и муссов. Погрузимся в мир тартов и царство тортов с своим огромным многообразием вкусов. Изучим тему хранения заготовок и уже готовых сладостей».

Торты, тарты и кексы

Кексы

2 урока, 6 изделий

ЧТО ГОТОВИМ:

4 вида теста: тесто для кексов, тесто блондис, тесто браунис, тесто для фонданта

2 начинки: крем маскарпоне, лимонные цукаты

6 видов кексов: шоколадный кекс, кокосовый кекс, лимонный кекс с шафраном, блондис, браунис, фондан шоколадный

Тарты

2 урока, 4 изделия

ЧТО ГОТОВИМ:

1 вид теста: тесто для тарта

7 начинок и украшений: ганаш для запекания, шоколадная глазурь, орехи в карамели, лимонный крем, меренга, крем франжипан, карамель

4 тарта: шоколадный тарт, тарт с лимонным кремом и меренгой, тарт с франжипаном и малиной, тарт с карамелью и миксом орехов

Бисквиты

3 урока, 5 изделий

ЧТО ГОТОВИМ:

5 видов бисквита: традиционный бисквит, маковый бисквит, шоколадный бисквит без муки, морковный бисквит, кокосовый бисквит

5 начинок и украшений : заварной крем, ванильный крем, сырный мусс, шоколадный гляссаж, крем-сыр

5 десертов: шарлотка с яблоками, маковый торт с заварным кремом и вишней, торт «3 шоколада» без муки, морковный торт, кокосовые кейк-попс

Торты

5 уроков, 6 изделий

ЧТО ГОТОВИМ:

5 основ: песочная основа для чизкейка, коржи для медовика, фисташковый бисквит, миндальный бисквит, дакуаз-бисквит

9 начинок и украшений: крем-сыр, груша в сиропе, итальянская меренга, мусс манго-маракуйя, сырный мусс, кули малина-клубника, малиновая глазурь, заварной крем, масляный крем

6 тортов: горячий чизкейк, торт «Птичье молоко», сырный медовик, торт манго-маракуйя с кусочками груши, холодный чизкейк, торт «Фрезье»

3-я часть

Десерты, заварное тесто и макарон. Экзамен

Александр Кожанов:

«В 3-й части блока с уверенностью пользуемся уже полученными ранее знаниями, комбинируем техники и используем новые сочетания вкуса. Рассмотрим ресторанные десерты, разберем тонкости работы с макарон. Изучим особенности работы с заварным тестом и его хитрости. Погрузимся в основы шоколадного искусства».

Заварное тесто

1 урок, 2 изделия

ЧТО ГОТОВИМ:

1 вид теста: заварное тесто

3 начинки и украшения: песочный крамбл и кракелюр, кофейный крем, шоколадный гляссаж

2 изделия: эклер с заварным кремом, профитроль с кракелюром и кофейным кремом

Десерты

7 уроков, 12 изделий

ЧТО ГОТОВИМ:

12 десертов: панна-котта, шоколадное суфле, тирамису, крем-брюле апельсин, шоколадный макарон с пралине-кремом, макарон розовая вода с малиной, меренга с черной смородиной, клафути с вишней, маршмэллоу лайм-базилик, восточная нуга, конфета мусковадо с солью, французский трюфель

Про экзамен. Студенты, которые выполнили не менее 80% заданий по курсу, получают возможность сдать экзамен, состоящий из двух частей: первая — это тест из 4 вопросов с вариантами ответов (случайный выбор из 48 вопросов по пройденному материалу, которые будут доступны всем в качестве тренировки своих знаний), а вторая — приготовление одного из 4 блюд на выбор, описание которых состоит из названия, фотографии и списка ингредиентов. Порядок выполнения этого задания такой же, как на курсе, только у вас не будет обучающего видео и рецепта. Приготовление блюд включает в себя изученные техники. На тест дается одна попытка.