Курсы шоколатье Киев. Работа с шоколадом.

Київ, Україна

Шоколад это не только очень вкусно, а также это материал который в опытных руках кондитера превращается в произведение искусства.
Известный факт, что ни один десерт не обходится без шоколада , приняв во внимание актуальность этой темы – мы создали курс, посвящённый шоколаду.

Курс рассчитан на людей, профессиональные интересы которых сфокусированы на шоколаде и конфетах ручной работы. Как правило, участниками курса становятся кондитеры, желающие повысить свою квалификацию или предприниматели, для которых эти знания становятся основой бизнеса.
На протяжении курса вы узнаете о методах и техниках работы с основными ингредиентами, принципах производства шоколада и конфет ручной работы.
Так же в рамках курса участник сможет освоить изготовление форм из силикона, и узнает о распространенных ошибках, возникающих при производстве шоколадных изделий.

В программе курса шоколатье вы изучите :правильный подбор инструментов и приспособлений, выбор и соблюдение температурного режима, изготовление форм для отлива шоколада, использование штампов и принципы работы с ними, рецепты шоколада для лепки, изготовление элементов декора для пироженных(веера, банты, сетки, капли, завитки, бабочки, цветы и др.), работу с декоративными пленками, трюфеля и конфеты, изготовите десерты с шоколадом на примере торта.

Более детальную информацию о курсах шоколатье в нашем учебном центре «Академия успеха», вы можете получить в виде консультации по телефонам:
8 (050)-750-91-85 ; 8 (068)-830-87-37
А, также ознакомиться с всеукраинским учебным центром «Академия успеха» на нашем сайте : http://www.akademusp.com.ua/

Приглашаем Вас получить достойную профессию шоколатье за краткосрочный увлекательный и вкусный период профессионального обучения у нас!

Price: Договірна	Тип оголошення: Послуги, пропоную	Торг: --
Колесник Снежана	**050-750-91-85**	**Оболонь, пр.Тимошенко**