

СОДЕРЖАНИЕ КУРСА "КОНДИТЕР"

1. Мука - как основное сырье производства кондитерских изделий

Качество

Сорт

Влажность

Клейковина

Хлеб и пекарные ингредиенты

2. Технология приготовления бисквитного полуфабриката (п/ф)

Технология приготовления бисквита

Технология приготовления шоколадного бисквита

Технология приготовления масляного бисквита

Технология приготовления буше

Бисквит для рулетов

Бисквит для для "праги"

Современная технология приготовления бисквитного п/ф с применением эмульгаторов

3. Технология приготовления Песочного п/ф

Разрыхлители

Песочный п/ф

Тарталетки

Печенья и т.п

4. Технология приготовления слоенного п/ф

Слоеное дрожжевое тесто и изделия из него

Бездрожжевое слоеное тесто и изделия из него

5. Технология приготовления Заварного п/ф

Заварное тесто и изделия из него

Рисовальная масса

6. Воздушный п/ф

Безе

Воздушно-ореховый п/ф и изделия

7. Крема, сливки.

Масляный крем

Заварной крем

Патисьер

Крем для «праги»

Сливки растительные и животные

Стабилизаторы

8. Суфле и муссы

Технология приготовления и применения

9. Шоколад и шоколадная глазурь

Шоколад для декора и покрытия

Имитатор шоколада

Глазури шоколадные и кондитерские

Шогана

10. Инвентарь

Кондитерские мешки с наконечниками

Эластомуле для выпечки и замораживания изделия

Силиконовые коврики

Выемки

Лопатки

11. Дизайн и оформление кондитерских изделий

Помады

Желе

Начинки

Карамель

Гель

Цукаты

Цветная вермишель

Посыпки

Украшения шоколадные и сахаристые

12. Рецепты популярных кондитерских изделий