



CHEF ACADEMY
London

精品专业及糕点计划

80 学时

第1单元: 基本食材准备

- 奶油.
 - 奶油西点 (奶油冻)
 - 香提丽奶油
 - 生巧克力酱
- 各种口味的凝乳
- 慕斯奶油
- 坚果奶油
- 希布斯特奶油
- 黄油

第2单元: 生面团及油酥面团

- 面团类型
- 羊角面包面团
- 维也纳甜面包制作及塑形 (油酥面团)
- 甜面团
- 酵母面团 (奶油面包卷)
- 和有鸡蛋的松软面团
- 泡芙糕点

第3单元: 蛋挞和小蛋糕

- 咸甜小面点
 - 马卡龙
 - 玛德莲
 - 迷你手指泡芙
 - 迷你蛋挞
- 水果和柠檬挞
- 你的马卡龙、蛋挞和小蛋糕展示

第4单元: 蛋糕、慕斯和巴伐露

- 法式蛋糕
- 慕斯
- 蛋糕
- 巴伐露
- 组合技能
- 成本控制
- 海绵蛋糕和馅料
- 蛋糕装饰

第5单元: 巧克力、糖果、装饰

- 巧克力糖果
- 松露
- 甜品
- 水果糖
- 棉花糖
- 果仁糖
- 焦糖
- 牛轧糖
- 巧克力和糖果装饰
- 焦糖泡芙塔