



# CHEF ACADEMY

## *London*

密集專業糕點課程

80 小時

## 第1單元：基本Mise en Place

- 面霜
  - 奶油糕點（奶油）
  - 尚蒂伊霜
  - 打發的甘納許
- 各種口味的凝乳
- Cream Mouseline
- 杏仁膏
- 希布斯特奶油
- 奶油

## 第2單元：麵團和早餐糕點

- 糕點類型
- 羊角麵包麵團
- 製作和塑造Viennoiserie（早餐糕點）
- 甜糕點麵團
- 酵母麵團（奶油蛋捲）
- 生產
- 海綿
- 法式泡芙

## 第3單元：餡餅和小蛋糕

- Petit Fours
  - 蛋白杏仁餅乾
  - 瑪德琳蛋糕
  - 迷你泡芙
  - 迷你撻
- 泡芙
- 水果和檸檬餡餅
- 蛋白杏仁餅乾
- 瑪德蓮蛋糕
- 介紹蛋白杏仁餅乾，蛋撻和小蛋糕

## 第4單元：生產，蛋糕，慕斯和巴伐利亞蛋糕

- 法國蛋糕
- 慕斯
- 蛋糕
- 巴伐利亞蛋糕
- 組裝技術
- 成本控制
- 海綿蛋糕和餡料
- 蛋糕裝飾

## 第5單元：巧克力，糖，裝飾和慶祝蛋糕

- 巧克力糖果
- 松露
- 糖果
- Pate de Fruit
- 棉花糖
- 果仁糖
- 焦糖
- 牛軋糖
- 棒棒糖
- 包裝糖果
- 巧克力和糖裝飾
- 英國和美國慶典蛋糕
- Croque en Bouche