**BUTİK PASTACILIK VE KURABİYE YAPIMI KURSU**

**EĞİTİMİN İÇERİĞİ**

**BUTİK PASTACILIK EĞİTİMİ**

* **Pandispanya Yapımı Ve Pişirme Tekniği**
* **Pasta Katlandırma**
* **Ganaj Yapımı Ve Sıvaması**
* **Pastacı Kreması Yapımı**
* **Şeker Hamurundan Pasta Kaplama**
* **Farklı Şeker Hamuru Modelleme Araçlarının Kullanılması**
* **Şeker Hamuru Figür Yapımı Ve Pasta Süsleme**

**BUTİK KURABİYE EĞİTİMİ**

* **Kurabiye Hamuru Yapımı Ve Pişirme Tekniği**
* **Kurabiye Süsleme Ve Royal İcing Yapımı**
* **Basit Modellerde Kendi Kurabiye Veya Modelleme Kalıplarınızı Oluşturma**