CHEF ACADEMY
London

專業糕點及糖果製作課程 (840 小時)

每個單元為期一個月。

單元 1：基本準備工作（mise en place）

- 糕點吉士醬（crème pâtissière）。
- 香緹忌廉（crème chantilly）。
- 打發甘納許（ganache montée）。
- 唔同口味嘅凝乳醬（curds）。
- 慕絲琳忌廉（crème mousseline）。
- 杏仁忌廉（crème d’amande）。
- 希布斯特忌廉（crème chiboust）。
- 牛油忌廉（crème au beurre）。

單元 2：麵糰及早餐糕點

- 糕點麵糰種類。
- 牛角包麵糰。
- 早餐糕點（viennoiserie）嘅製作及造型。
- 甜味糕點麵糰。
- 酵母發酵麵糰，包括布里歐修（brioche）。
- 糕點製作。
- 海綿蛋糕。
- 泡芙麵糊（pâte à choux）。

單元 3：撻類及小蛋糕（petits gâteaux）

- **法式小點（petits fours）：**
  - 馬卡龍（macarons）。
  - 瑪德蓮蛋糕（madeleines）。
  - 迷你閃電泡芙（éclairs）。
  - 迷你小撻。
- 閃電泡芙（éclairs）。
- 水果小撻及檸檬小撻。
- 馬卡龍、撻類同小蛋糕嘅擺盤及展示。

單元 4：糕點製作、蛋糕、慕絲及巴伐露（bavarois）

- 法式蛋糕。
- 慕絲。
- 巴伐露（bavarois）。
- 海綿蛋糕及餡料。
- 組裝技巧。
- 蛋糕裝飾。

單元 5：朱古力、糖藝、裝飾及慶典蛋糕

- 夾心朱古力（bonbons）。
- 松露朱古力。
- 糖果製作。
- 法式水果軟糖（pâtes de fruits）。
- 棉花糖（marshmallows）。
- 普拉琳（praline）。
- 焦糖糖果。
- 鳥結糖（nougat）。
- 波板糖。
- 糖果包裝。
- 朱古力及糖藝裝飾。
- 英式及美式慶典蛋糕。
- 焦糖泡芙塔（croquembouche）。