CHEF ACADEMY
London

专业西点与糖果制作课程 (840 小时)

每个模块为期一个月。

模块 1：基础准备（mise en place）

- 卡仕达酱（crème pâtissière）。
- 香缇奶油（crème chantilly）。
- 打发甘纳许（ganache montée）。
- 多种风味的凝乳酱（curds）。
- 慕斯琳奶油霜（crème mousseline）。
- 杏仁奶油（crème d’amande）。
- 希布斯特奶油霜（crème chiboust）。
- 奶油霜（crème au beurre）。

模块 2：面团与早餐糕点

- 糕点面团的种类。
- 可颂面团。
- 早餐糕点（viennoiserie）的制作与整形。
- 甜味糕点面团。
- 酵母发酵面团，包括布里欧修（brioche）。
- 糕点制作。
- 海绵蛋糕。
- 泡芙面糊（pâte à choux）。

模块 3：挞类与小蛋糕（petits gâteaux）

- **法式小点（petits fours）：**
  - 马卡龙（macarons）。
  - 玛德琳蛋糕（madeleines）。
  - 迷你闪电泡芙（éclairs）。
  - 迷你小挞。
- 闪电泡芙（éclairs）。
- 水果小挞与柠檬小挞。
- 马卡龙、挞类与小蛋糕的摆盘及展示。

模块 4：糕点制作、蛋糕、慕斯与巴伐露（bavarois）

- 法式蛋糕。
- 慕斯。
- 巴伐露（bavarois）。
- 海绵蛋糕与馅料。
- 组装技巧。
- 蛋糕装饰。

模块 5：巧克力、糖艺、装饰与庆典蛋糕

- 夹心巧克力（bonbons）。
- 松露巧克力。
- 糖果制作。
- 法式水果软糖（pâtes de fruits）。
- 棉花糖（marshmallows）。
- 普拉琳（praline）。
- 焦糖糖果。
- 牛轧糖（nougat）。
- 棒棒糖。
- 糖果包装。
- 巧克力与糖艺装饰。
- 英式与美式庆典蛋糕。
- 焦糖泡芙塔（croquembouche）。