หลักสูตร “ทาร์ต ขนมอบสุดคลาสสิค” ที่ วิทยาลัยดุสิตธานี

ทาร์ต ได้ถือกำเนิดขึ้น โดยการดัดแปลงมาจากพาย แต่ทาร์ตให้ความเป็น High Cuisine คือมีความหรูหรา หน้าตาสวยงามงามกว่าพาย มีความประดิดประดอย ใส่ใจทุกรายละเอียด
เน้นความอร่อยตั้งแต่ตัวครัสท์ ไปจนถึงไส้ และมักเป็นของหวาน เช่นผลไม้ หรือคัสตาร์ด

ทาร์ตให้ความรู้สึกหรูหรา สวยงาม บรรจงสร้าง มีความประดิดประดอย เน้นรสชาติที่อร่อย มีการบาลานซ์ระหว่างสัดส่วนและรสของฐานที่เป็นครัสท์และตัวไส้ ทาร์ตจึงมักอร่อยทั้งครัสท์และไส้ อาจจะมีไขมันหรือน้ำตาลมากกว่า ด้วยความที่ทาร์ตเน้นการบาลานซ์ของรสชาติ ดังนั้นฐานครัสท์จะบางและไส้ทาร์ตมักจะเตี้ย ไม่สูงมาก เพื่อให้กินกับฐานแล้วให้ความรู้สึก “พอดี” ไม่มากหรือน้อย เมื่อเน้นความสวยงาม พิมพ์สำหรับทาร์ตเป็นพิมพ์ที่ถอดก้นได้ เวลาเสริ์ฟขนม สามารถตกแต่งบนจานได้อย่างสวยงาม

วิทยาลัยดุสิตธานี ได้จัดให้มีการเปิดสอนในหลักสูตร “ทาร์ต ขนมอบสุดคลาสสิค” ขึ้นมาเพื่อเรียนรู้การทำ ทาร์ตที่จะทำให้ผู้เรียนได้เพลิดเพลินไปกับทาร์ต 3 แบบ 3 สไตล์ ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ฝึกสอนอย่างละเอียดในทุกขั้น

ตอนและเทคนิคการลงมือปฏิบัติ โดยอาจารย์ผู้เชี่ยวชาญด้านการทำเบเกอรี่ เมนูต่าง ๆ ที่ผู้เรียนจะได้เรียนรู้อย่างละเอียดประกอบไปด้วย คาราเมลช็อกโกแลตทาร์ต (Caramel Chocolate Tart) เลมอนเมอร์แรงทาร์ต (Lemon Meringue Tart) ช็อกโกแลตมูสราสเบอรี่เจลลี่ทาร์ต (Chocolate Mousse and Raspberry Jelly Tart)

หลักสูตร “ทาร์ต ขนมอบสุดคลาสสิค” เป็นหลักสูตรการอบรม 1 วัน เปิดสอนในวันที่เสาร์ที่ 28 มีนาคม 2563 เริ่มเรียนตั้งแต่เวลา 09.00 – 16.00 น. ที่ วิทยาลัยดุสิตธานี ในราคาอบรมเพียงแค่ท่านละ 5,990 บาท
หมายเหตุ: ราคานี้รวมวัตถุดิบ ผ้ากันเปื้อน เอกสารประกอบการสอน และภาษีมูลค่าเพิ่มแล้ว

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมและสำรองโปรแกรมที่ กรุณาติดต่อสำนักบริการวิชาการ วิทยาลัยดุสิตธานี โทร. 0-2721-8469-72 หรืออีเมล training@dtc.ac.th