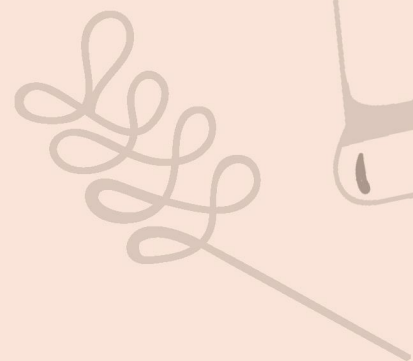




**BAKERY**

*Shefff Cooking*

курс «Начинающий кондитер»



# Оглавление

1. Знакомство
2. С чего начать?
3. Закупаемся инвентарем
4. Книга рецептов
5. Упаковываем
6. Учимся общаться с клиентом
7. Создаем и продвигаем контент
8. Делаем сайт для заказов. Как сделать?
9. Как еще заработать? Другие способы заработка с полученными навыками!
10. Советы и ответы на вопросы

# Знакомство



Привет! Меня зовут **Полина Шеф** и это мой кондитерский курс.

Теперь я твой личный наставник в **сладком деле!** В твоих руках кладешь моих знаний, собиравшихся годами. С моим курсом тебе не придется тратить кучу времени на поиски хороших рецептов, не придется набивать шишки и изучать тонкости дела.

Я все сделала за тебя!

Нас ждет много новых знаний и усердной работы, а также периодические домашние задания, которые я буду проверять ;)

Спасибо за проявленное доверие! Обещаю поддерживать тебя не только вовремя обучения, но и после: задавай любые интересующие тебя вопросы в личной переписке, и мы обязательно найдем решение.

Желаю удачи, мой кондитер ❤️

# Блок 1, с чего начать?

Насмотренность — крайне важная составляющая для любого творца!

Ты должен постоянно искать вдохновение, подсматривая за профессионалами кондитерского дела. Именно это позволит тебе подчеркнуть новые знания и идеи. Без этих составляющих мы не сможем работать.

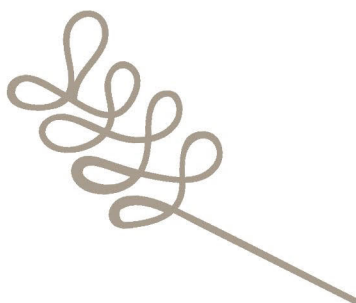
Итак, вот список сайтов и форумов, где ты сможешь развивать ту самую насмотренность:

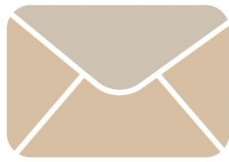
 Pinterest

 Instagram

 Tumblr

В твоих руках бесценный опыт бесчисленного количества людей, зараженных общим кондитерским делом. Тебе остается лишь черпать вдохновение и творить!





## Домашнее задание

- Сделай подборку из 5 аккаунтов твоих идейных вдохновителей. Визуализируй свою будущую страничку, какой бы ты хотел ее видеть? Какой выберешь стиль, шрифт, логотип?
- Советую тебе завести ежедневник для задач, которые ты будешь ставить себе по мере создания своего сладкого бизнес-дела. Инстаграм-аккаунт для ведения кондитерской странички заразит тебя огромным желанием работать и развиваться! А мои домашние задания будут помогать тебе создать основу для продвижения!

*Еще подробнее поговорим в блоке №6, изучи весь курс и начинай закупаться инвентарем.*



## Блок 2 закупка инвентаря

Главный вопрос, который волнует всех начинающих кондитеров:

**Что нужно купить первым делом?**

Вот список необходимого инвентаря, который потребуется тебе для создания капкейков и тортов:



**миксер**  
(необязательно стационарный)



**несколько мисок**



**лопаточки**



**пакеты для крема**  
одноразовые



**насадки для шапочек**  
на капкейках



**формы для капкейков**  
(капсулы)



**форма для коржей**  
(разного диаметра)



**шпатель**  
для выравнивания торта



**скребок**  
для выравнивания торта



духовка



пергамент



весы



поворотный столик

*Этого тебе будет достаточно, чтобы создать красивый торт или капкейки.*

**Где же можно все это купить?**

- Конечно же, всеми любимый AliExpress
- Мелкие кондитерские магазины, обычно их можно найти на оптовых рынках, но и не только
- Кондитерские онлайн-магазины, вот некоторые из них:

<https://condishop.ru>

<https://www.tortinventar.com>

<https://mrkonditer.ru>

**Таких магазинов огромное количество. Ищи в своем городе!**

# Checklist

- Миксер (необязательно стационарный, подойдёт обычный ручной миксер)
- Несколько мисок
- Лопаточка
- Одноразовые пакеты для крема (можно использовать многоразовый мешок, но, как показывает практика, одноразовые пакеты намного практичнее)
- Необходимые насадки для крутых шапочек на капкейках
- Индивидуальные формочки для выпечки капкейков (они же капсулы)
- Формочка для выпечки коржей разного диаметра
- Шпатель для выравнивая торта
- Скребок для выравнивания торта
- Духовка
- Пергамент
- Весы
- Поворотный столик



## *Домашнее задание*

- » Распечатай чек-лист и постепенно заполняй его галочками
- » Покупай необходимые инструменты



## Блок 3 книга рецептов

**Мы подошли к самому сладкому и интересному процессу — к книге рецептов!**

Как я уже говорила, курс подготовлен специально для неопытных кулинаров: с несложными, но в тоже время вкусными, универсальными рецептами. Все они были изучены мной и проверены на практике в течение 3-ех лет.



*Начинаем?*

# Капкейки

Делюсь классическим рецептом безумно вкусных ванильных капкейков, к которому подойдет шоколадная или легкая ягодная начинка



150 гр сливочного масла

3 яйца

разрыхлитель на кончике ножа или половина чайной ложки

1,5 стакана сахара

1,5 стакана муки



## Приготовление

- » Взбиваем масло комнатной температуры с сахаром, взбиваем около 15 минут, далее соединяем массу с яйцами, по одному.
- » Поэтапно просеиваем муку с разрыхлителем. Масса должна получиться густой, но тянущейся!
- » Далее берем наши формочки заполняем ее на 3/4
- » Отправляем в духовку на 170 градусов! Ждем около 15 минут



Все зависит от духовки, проверяйте на сухую зубочистку



# Начинка

» Для начала делаем в капкейках небольшое отверстие, его можно сделать с помощью специальных приспособлений, но я использую обычную кондитерскую насадку.

» Полученные отверстия заполняем любыми начинками.

Вот некоторые варианты начинок:

1. Шоколадная паста Nutella (или ее бюджетный аналог)
2. Различные ягодные конфитюры (рецепт малинового конфитюра будет чуть позже. Использовать можно на основе любых ягод)

Эти вкусы я очень часто использую. Они, можно сказать, основные для данного теста.



# Крем для канкейков

## 1 СПОСОБ:

Рецепт со сливками. Данный крем ты можешь сделать с любым творожным вкусом или же оставить классический сливочный вкус.

» Берем сливки «Шантипак». Взбиваем около 15 минут.



Миска должна быть идеально сухой!

» Далее, если хочешь добавить вкус, добавляем творожный йогурт. Мой фаворит — «Даниссимо».

» Количество йогурта будет зависеть от желаемой насыщенности вкуса. Попробуй добавлять по чуть чуть. Искать «идеальный» вкус. Сливки должны густеть после добавления творожного йогурта!



## 2 СПОСОБ:

**Крем чиз! Очень популярный и вкусный крем.**

Рецепт крема чиз на сливках:

- » Сыр сливочный творожный — 500 гр
- » Сливки от 33% — 100 гр
- » Сахарная пудра — 70 гр

Все ингредиенты предварительно охлажденные, перемешать миксером (перед использованием охладить) на высоких оборотах.

### 3 СПОСОБ:

Рецепт крема чиз на масле

- » Сливочный творожный сыр — 500 гр
- » Масло сливочное — 100 гр
- » Сахарная пудра — 70 гр

Сыр должен быть очень холодным, а сливочное масло комнатной температуры. Взбить масло с пудрой. Ввести сыр и продолжать взбивать до однородной массы. Охладить.

### 4 СПОСОБ:

Рецепт шоколадный крем чиз

- » 500 грамм сливочно — творожного сыра
- » 250 грамм шоколада (можно использовать белый, молочный, горький — вкус будет разным)
- » Сахарная пудра по вкусу.

Взбить сыр с сахарной пудрой. Растопить шоколад, остудить до комнатной температуры. Соединить шоколад с сырной массой и охладить.



### *Домашнее задание*

- » Итак, я думаю ты понял о каком домашнем задании мы сейчас с тобой будем говорить! **Испеки капкейки и укрась их кремом, который тебе больше понравился!**
- » **Поехали! Я буду ждать твои работы в наших диалогах, напоминаю, что любой вопрос ты можешь задать мне!**

# Украшаем канкейки

» Берем ягоды (малина — по 2-3 ягодки, если ежевика — по 2, голубика — по 3 ягодки)

Совет: смотри на размер ягод, главное не кладите много, чтобы крем выдержал!

» Также с конфетами, еще мне нравится крошить печенье, добавлять маленькие бусинки (маленькие шоколадные шарики, которые можно купить в кондитерских магазинах).



# Как сделать фото на капкейке?

Поступил заказ с фото, не пугайся. Я научу!

## » Где же печатать такие фото?

В тех же кондитерских магазинах!

Обычно одно фото на листе А4 стоит около 300 рублей.

## » Правила украшения капкейка с фото:

Вырезаем фото (я предпочитаю размер 5 на 5. Делаю это все в Word: выбираю "круг" в редакторе, после выставляю размер).

Кладем поверх нашего крема! Вуаля и готово!



# Другие рецепты канкейков

## Фисташковые канкейки

125 гр сливочного масла

125 гр сахара

щепотка соли

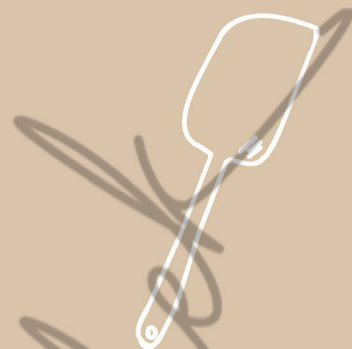
2 яйца

140 гр пшеничной муки

120 гр фисташковой муки

1 ч л разрыхлителя

50 мл молока



### Начинка:

- 150 гр малинового пюре
- 1 ст л сахара
- 1 ч л крахмала

### Фисташковый крем:

- 150 гр сливок
- 130 гр белого шоколада
- 30 гр фисташковой пасты
- 250 гр сливочного сыра

Основа — тесто у нас будет фисташковым, в середине малиновая начинка и шапочка из крема с фисташковым вкусом. Этот крем очень стабильный и хорошо держит форму. Начнем с приготовления теста!

» Для него в чаше миксера соединяем сливочное масло комнатной температуры, соль, сахар, и на высокой скорости взбиваем до посветления и пышности.

» Оптимальная температура для взбивания сливочного масла составляет примерно 21 градус и все продукты для приготовления теста должны быть комнатной температуры.



- » Масло должно хорошо посветлеть, стать достаточно пышным, далее поочередно добавляем **яйца**. После каждого яйца хорошо взбиваем пару минут на высокой скорости (яйца также должны быть комнатной температуры).
- » После добавления яиц хорошо взбиваем массу, она должна получиться гладкой, достаточно пышной.

### Время сухих продуктов!

- » Нам понадобится пшеничная мука, фисташковая мука и разрыхлитель.



Вместо фисташковой муки можно использовать другую ореховую муку, например, миндальную.

- » Пшеничную муку я заранее просеяла, ореховую же муку я обычно не просеиваю, а хорошо перемешиваю массу с помощью венчика, чтобы разбить крупные комочки, масса получается более рассыпчатой и однородной, чтобы разрыхлитель равномерно распределился в муке.
- » Высыпаем в чашу половину сухих продуктов, перемешиваем до однородности, вливаем молоко и всыпаем оставшуюся часть сухих продуктов.

**В итоге получается красивое ароматное фисташковое тесто.**

**В зависимости от размера индивидуальной формочки у тебя получится 10-12 капкейков.**

- » Тесто выкладывайте до середины формочки, так как оно сильно поднимается.
- » Выпекаем капкейки при 170 градусах, режим верх/низ без конвекции примерно 25 минут. Готовность проверяйте зубочисткой.
- » Даем капкейкам полностью остыть, а затем можно приступать к их украшению. Капкейки получились очень ароматными, нежными, пористыми с достаточно яркой ореховым вкусом!

**А мы перейдем к приготовлению основы для нашего фисташкового крема.**

- » Основа будет ганаш на белом шоколаде.
- » Жирные сливки необходимо довести до кипения, но не кипятить. Залить белый шоколад, дать ему постоять буквально 1-2 минутки, чтобы тот начал таять, затем добавить фисташковую пасту, пробить все погружным блендером до состояния эмульсии, накрыть пищевой пленкой и убрать в холодильник на 6-8 часов для стабилизации.



## Малиновый конфитюр:

- » к 150 гр малинового пюре добавляем 1 столовую ложку сахара и 1 чайную ложку кукурузного крахмала.
- » Хорошо перемешиваем, крахмал должен полностью раствориться, чтобы не осталось комочков.
- » Отправляем ковш на средний огонь, доводим массу до кипения, держим еще полминутки, чтобы наш конфитюр загустел.
- » После чего даем ему остыть при комнатной температуре, убираем в кондитерский мешок и храним в холодильнике до сборки капкейков.

## Вернемся к приготовлению крема.

- » Когда ганаш стабилизировался, нам понадобится холодный сливочный сыр. Его необходимо на небольших оборотах миксера взбить, чтобы он стал более однородным и пластичным, а ганаш легче в него вмешался.
- » Далее добавляем холодный ганаш и на средней скорости миксера все взбиваем до однородности. Крем получается очень вкусный, он хорошо держит форму.



Чтобы крем был более пластичный, без пузырьков воздуха, хорошо его вымешайте с помощью силиконовой лопатки примерно 1-2 минуты. Если крем будете готовить заранее, после холодильника дайте ему время согреться при комнатной температуре.

» Далее в капкейках необходимо проделать отверстие, можно это сделать с помощью специальных приспособлений, я использую обычную кондитерскую насадку.

» Получившиеся отверстия заполняем малиновым конфитюром. Малину можно заменить любой другой ягодой.

» Сверху отсаживаем шапочку из крема. Украшаем по вкусу. Лучше всего сюда подойдут ягоды и сухие цветочки.

*Капкейки готовы!*



# Тортич

ОСНОВА ДЛЯ ТОРТА — это коржи!

РЕЦЕПТ КОРЖА: (На торт весом 2 кг. Пропорции можно менять в зависимости от нужного веса торта. Например, можно разделить пропорции и сделать тортик весом 1 кг- 1.5 кг)



4 яйца  
1 стакан муки  
1 стакан сахара  
Щеточка разрыхлителя  
Щеточка ванилина/ванильного сахара



## Приготовление:

Сразу скажу, что за один сеанс приготовить корж не получится! Это было моей главной ошибкой, ведь я единоразово выливаю всю массу в формочку, потому корж не пропекался и начинал подгорать, поэтому предлагаю разделить приготовление коржа на две части.

- » Берем два мытых (обязательно!) яйца комнатной температуры, крупные.
- » Отделяем белки от желтков



**Миска, где будут взбиваться белки, должна быть идеально сухой, ИНАЧЕ БЕЛОК НЕ ПОДНИМЕТСЯ!**

**Совет:** Используйте одноразовые бумажные полотенца.

Взбиваем белок, через минут 5 начинаем постепенно добавлять сахар.

- » Добавляем желтки, взбиваем минуту.
- » Убираем миксер.

Теперь постепенно добавляем муку с ванилином и разрыхлителем, легкими круговыми движениями начинаем перемешивать, поэтапно вводя муку круговыми движениями (смотри видео к файлу).



## БЕЗ МИКСЕРА!

- » Масса должна получиться объемной и воздушной.
- » Берем нашу формочку, выкладываем пергамент и выливаем все содержимое нашей миски.
- » Отправляем в духовку разогретую до 170-175 градусов на минут 20!  
*(Точно сказать сложно, время зависит от духовки и толщины теста)*
- » Первые 10-15 минут выпечки нельзя открывать духовку и передвигать формы.
- » Обязательно следите за коржом и проверяйте его зубочисткой. Если зубочистка влажная — значит корж еще не готов, если сухая и корж румяный — все готово!
- » Чтобы бисквит не опал, оставляем его в форме. Затем переворачиваем на решетку, таким образом бисквит равномерно остудится со всех сторон.

# Начинки

Я советую сделать ягодные миксы.

**Мои любимые:**

- Клубника и ананас
  - Малина и голубика
  - Черника и малина
  - Зефирная клубника (это жидкий зефир fluff + ягоды). Также можно использовать малину. Рецепт жидкого зефира будет чуть позже!
- » Заполняем поверхность коржа ягодами, отступая от краев на 4-5 см. Это нужно для того, чтобы собрать аккуратно торт.

**А пока мы приступаем к крему и его вкусам:**

- » Крем должен быть легкий, стойкий и вкусный — используем растительные сливки.
- » Я предпочитаю марку «Шантипак» (они продаются в МЕТРО и кондитерских магазинах).
- » Они легко и просто взбиваются. Для большей стойкости я добавляю ТВОРОЖНЫЕ йогурты разных вкусов! Обычный йогурт не будет действовать как загуститель. Я предпочитаю «Даниссимо», в линейке большое разнообразие вкусов.

Экспериментируйте, играйте со вкусами ;)



**МИСКА ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ ДОЛЖНА БЫТЬ СУХОЙ!**

# Жидкий зефир Fluff

начинка зефирная

Да, да тот самый американский!



2 белка  
150 г сахарной пудры  
1 ч.л. ванильного сахара  
60 г глюкозного сиропа  
щепотка соли  
щепотка лимонной кислоты



## Приготовление:

» В жаропрочной миске соединяем белки, сахарную пудру, глюкозный сироп, ванильный сахар, щепотку соли и щепотку лимонной кислоты.

» Ставим на водяную баню и постоянно мешая, варим примерно 7 минут.

**Совет:** вода в кастрюльке должна слегка и постоянно кипеть, но не должна касаться дна миски.

» Снимаем с огня и на высокой скорости миксера взбиваем пока масса не остынет. Она должна загустеть и увеличиться в объеме.

» Этот зефир часто использую в начинку. добавляю его к ягодам, получается очень нежно и вкусно!





# Пропитка к торту

К нашему легкому бисквитному торту подойдут следующие пропитки (выбирай на свой вкус!):

## ПРОПИТКА ДЛЯ БИСКВИТА ИЗ САХАРА И ВОДЫ

**Преимущество:** всегда есть в наличии. Эта пропитка универсальная. Она базовая и на ее основе можно сконструировать более сложные и интересные вкусы. Добавлять можно соки, специи, а также ароматические вещества, например, цедра.



**КРОМЕ СПЕЦИЙ ВСЕ ДОБАВЛЯЕТСЯ ТОЛЬКО В ОХЛАЖДЕННЫЙ СИРОП.**

**Рецепт:** взять воду и сахар в соотношении 6 к 4 (на 6 ст.л. воды нужно 4 ст.л. сахара).

- » Воду нагреть;
- » Добавить в нее сахар. Размешивать аккуратно, чтобы сахар растворился;
- » Сироп закипит и сразу убрать мисочку с огня, чтобы сироп не загустел и не карамелизировался.
- » Остудить.

Это пропитка для бисквита не содержит алкоголя, самая распространенная и простая. В нее, когда она остынет до комнатной температуры, можно добавить экстракт ванили для придания сладкого аромата.

## ПРОПИТКА ДЛЯ БИСКВИТА ИЗ МОЛОКА

**Преимущество:** подходит для светлых коржей. Очень нежная пропитка. Этот рецепт – основа, остальное можно продумать самостоятельно или подглядеть в других рецептах.

### Рецепт:

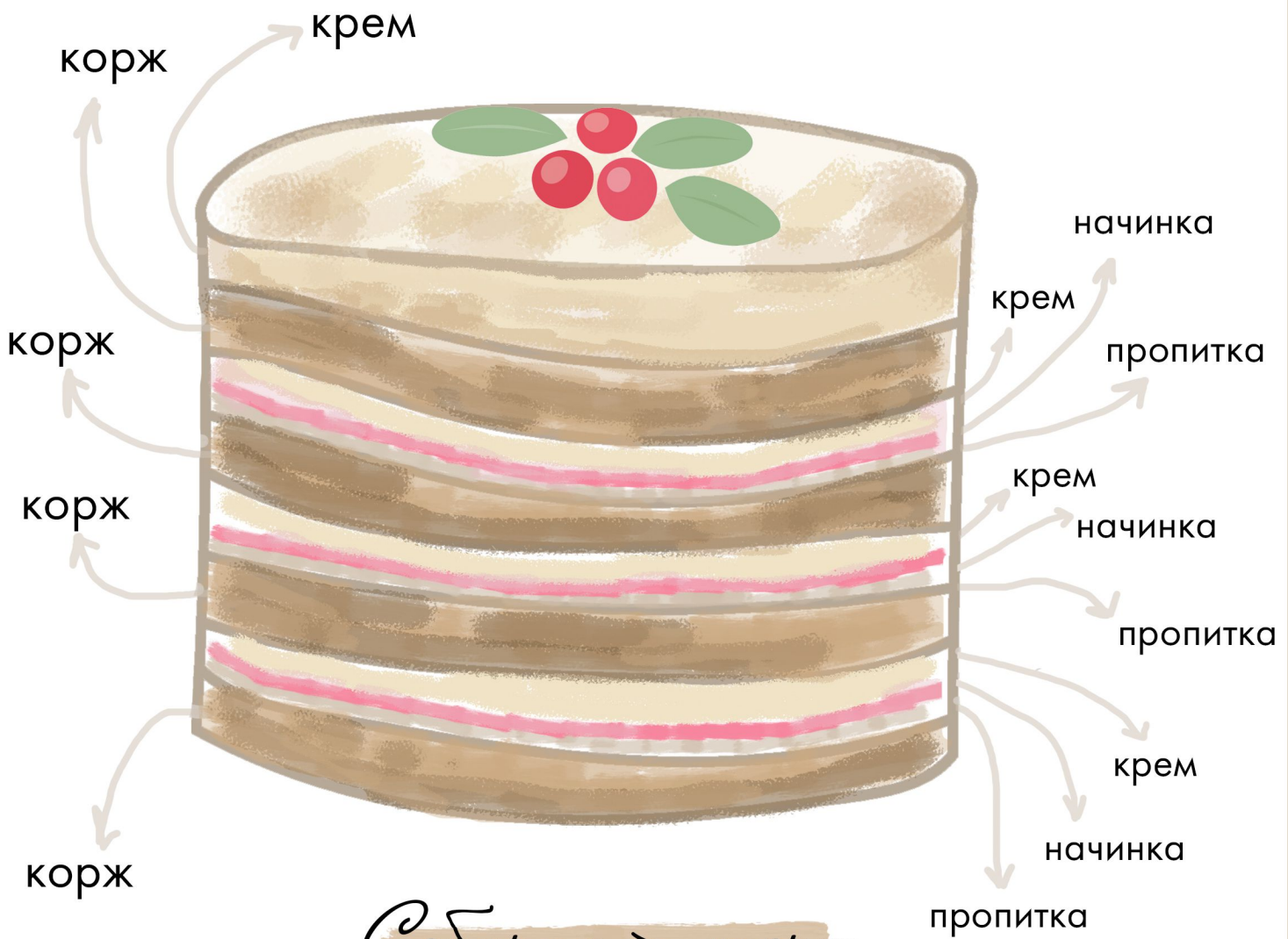
- Молоко – 3 ст.;
  - Сахар – 1 ст.
- » Перемешать и закипятить, пока сахар не растворится полностью.
- » Остуженной пропиткой можно смазать коржи.

## ПРОПИТКА ДЛЯ БИСКВИТА ИЗ ВАРЕНЬЯ

**Преимущество:** можно взять любое варенье: вишневое и клубничное или абрикосовое и яблочное. Подойдет и покупное, и домашнее.

### Рецепт:

- Вода – 1 ст.;
  - Варенье – 0,5 ст.;
  - Сахар – 2 ст.л.
- » Все смешать и закипятить.
- » Остудить и пропустить через сито.



## *Собираем торт*

*Коржи заранее делим еще пополам и начинаем собирать торт!*

**(Торт должен выйти на 2.5 кг)**

# Украшения

Вот некоторые примеры:



Советую:

Бери побольше ягод и конфет Экспериментируй с расположением

- » Можно выложить украшения в форме луны
- » Вокруг обложить ягодами
- » Сделать целую гору из ягод или конфет

Вариантов огромное множество!

# Как сделать фото на торте?

Система такая же, как на капкейках. Только меняй размер для тортика!

## Правила украшения торта с фото:

- » После выравнивания торта, мы берем нашу фотографию, вырезаем необходимый размер.
- » Оставляем фото с подложкой и кладем сверху торта.
- » Затем украшаем ягодами или конфетами.



# Как сделать подтеки?

Также многие любят делать подтеки на торте, система украшения такая:

- » Выравниваем торт кремом
- » Отправляем в холодильник
- » Делаем подтеки (если нужны подтеки только на боках, то уменьшите пропорции в два раза по рецепту)
- » Вновь отправляем в холодильник на 10 минут
- » Достаем и украшаем ягодами или конфетами

## Рецепт подтеков!

*Это то, что я старалась осуществить на протяжении полугода!*

- » Как найти грань, чтобы подтёки не стекали лужами на подложке и при этом не лежали толстыми волнами на верхушке? Сейчас я раскрою секрет своих подтёков из шоколада. Я попробовала ганаш для подтёков, как на сливочном масле, так и на сливках с добавлением сливочного масла.
- » Но я расскажу тебе самый элементарный рецепт подтёков из шоколада со сливками, но не с жирными 33%, а с обычными 10%. Да, да! Даже с такими сливками подтёки можно сделать красивыми. Очень много мифов, что шоколад свернётся в таких сливках. Нет, нет и ещё раз нет!

## Ингредиенты (для покрытия всей поверхности и боков диаметром 25-30см):

- горький шоколад — 50 гр
- сливки 10% - 40 гр

### Приступаем к изготовлению шоколадного покрытия для торта:

- » Шоколадную плитку ломаем на кусочки и заливаем сливками (я достаю из холодильника, температура тут не принципиальна).
- » Отправляем нашу мисочку в микроволновку на 20 секунд. Нам не нужно ждать, когда растопится весь шоколад! Так его можно перегреть. Шоколад должен немного подтаять от теплоты сливок.
- » Достаём и перемешиваем. Сначала наша масса будет комковаться, уверенно мешаем.
- » Потихоньку шоколад будет расходиться в сливках. Если остались кусочки не растопленного шоколада, то отправляем миску в микроволновку на 10 секунд, не больше!
- » Достаём и опять тщательно вымешиваем. Должна получиться эмульсия без комочков и пузырьков! Ганаш должен стекать с ложки лентой, если с ложки он еле капает, значит масса слишком густая, надо добавить ещё сливок, буквально пол чайной ложечки, не добавляйте сразу много. Всё перемешиваем и ждём момента пока ганаш будет стекать с ложки.
- » Стекает? Отлично, все верно :)

» Наш ганаш готов для использования. Достаем остывший торт, выливаем наш ганаш в одноразовый кондитерский пакет создаем подтеки, отступ на свое усмотрение.

» Далее — украшаем (смотри инструкцию)





# Торт Каро

яйца 4 шт  
сахар 1,5 стакана  
мед 2 ст.л.  
коньяк 1 с.л.  
мука 1 ст + 2/3 ст  
какао 2 ст.л.  
корица 1/2 ч.л.  
разрыхлитель 1,5 ч.л.  
орехи 1 ст  
чернослив 100 гр



## Крем:

- сгущенное молоко
- масло сливочное 150 гр

## Приготовление:

- » Орехи измельчить, чернослив нарезать.
- » Яйца взбить с сахаром до увеличения (в несколько раз), добавить коньяк (по желанию) и мед, после взбить.
- » Добавить орехи к черносливу. Перемешать.
- » В отдельной посуде перемешать муку, какао, корицу, разрыхлитель. Добавить к яичной массе. Получается средней консистенции масса. И испечь из этой массы 3 коржа. (Я выпекла 2).
- » Сгущенное молоко взбить с маслом.

## Пропитка

- » В банку от сгущенного молока налить 1/4 горячей воды, 1 с.л. коньяка перемешать.
- » Каждый корж пропитать, смазать кремом (кроме верхнего)
- » Растопить на водяной бане темный шоколад и полить им верх торта.

Готово!

# Трафские развалины



5 яичных белков (холодных обязательно)  
1-1.5 стакана сахара  
щепотка ванили



## Для крема:

1. Банка сгущённого молока
2. 100-150 гр размягченного сливочного масла

## Для украшения:

1. Стакан грецких орехов
2. Горький шоколад или какао

» Яичные белки взбить миксером, постепенно вводя сахар до получения очень густой массы (взбивать минут 10-12 на средней скорости).

» Под конец процесса взбивания добавить ванилин.

» Духовку разогреть до 160 С. На противень ложкой выкладываем взбитые белки и ставим на час-полтора сушиться.

» Готовые безешки должны «потрескивать» и быть чуть коричневатого оттенка.

» Достаем безешки, формируем из них слои, смазывая кремом, посыпаем орешками и тёртым шоколадом, или какао.

*Готово!*

# Пирожные "Павлова"

## Ингредиенты:

1. 4 белка
2. 250 гр сахара

## Крем:

1. 400 гр сливочного сыра
2. 135 гр сливочного масла
3. 120 гр сахара



*Декор по желанию*

- » Белки взбить на средней скорости до густой пены, постепенно добавлять сахарную пудру. Довести все до "пиков".
- » Выпекать 2 часа при 50 градусов.

**Крем:** все взбить до однородной массы.

*Украсить и подавать!*



Пирожное Павлова



Торт Трафарские развалюхи



Торт Капо



## Домашнее задание

» Вот мы и подошли к самому объемному домашнему заданию.

Советую тебе набраться сил и терпения.

» Итак, твоя задача создать классический ванильный торт с любой ягодной начинкой, а также украсить его ягодами/конфетами.



# Блок 4 упаковка

## Как упаковать капкейки?

Есть несколько вариантов коробок

Вот мои любимые варианты:



## Где купить?

- » В тех же кондитерских магазинах!
- » Не пожалейте денег на ленточки. Они недорогие, а ваша коробочка крайне преобразится!



# Визитки

Очень важная часть упаковки!

Не беда, если ты только начинаешь, не нужно бежать в типографию, можно сделать визитки самостоятельно!

» Зайди в приложение "Over", вставь логотип (как сделать логотип читай в блоке №7) и дополнительную информацию о себе:

- Имя
- Место
- Телефон для связи

*Так выглядит моя визитка:*



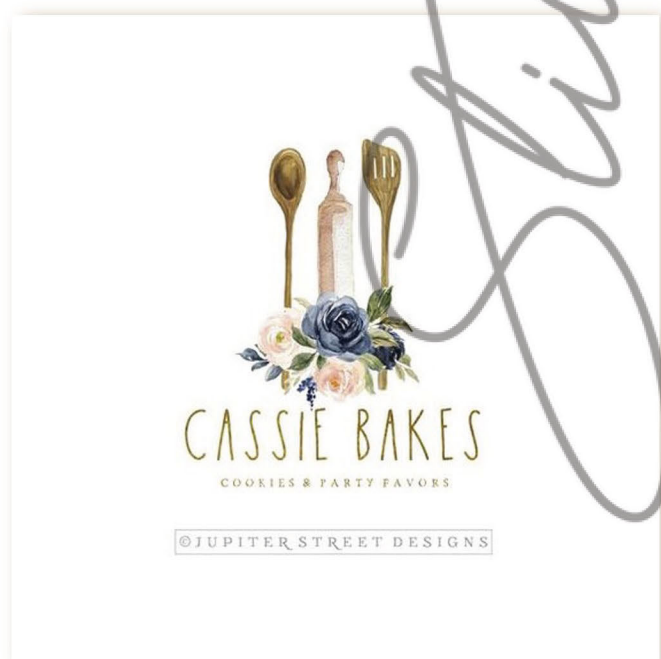
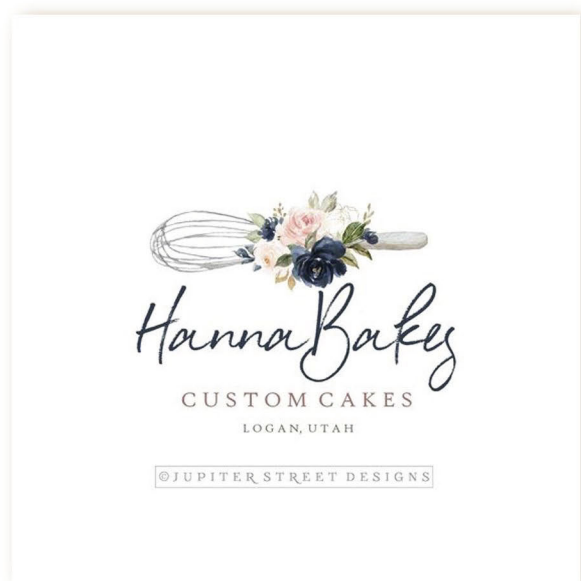
- » Сохраняем, заходим в полную версию WORD на компьютере  
Заполняем листок нашими визитками.
- » Печатаем на обычном принтере.

*Ура, наши первые временные визитки готовы!*



## Домашнее задание

- » Включаем креативность, вдохновляемся в Pinterest и выполняем следующее домашнее задание.
- » Твоя цель создать крутую визитку. Экспериментируй с цветами, текстурами и шрифтами.
- » Советую тебе тут забежать вперёд и прочитать блок 6, чтобы понять, как сделать своё лого.
- » Жду твои работы. Вместе выберем самую красивую.



Check  
live



## Блок 5

### общение с клиентами

**В нашем деле крайне важна коммуникация. Я выписала основные советы, которым тебе стоит следовать.**



#### Не тяни с ответом

- » Ждать — это очень неприятно. Не заставляй этого делать своего клиента! Чем быстрее вы ответите своему клиенту, тем меньше он будет ждать, а это уже плюс в отношениях с вами.
- » Если ответ на письмо требует времени, то нужно обязательно сразу ответить клиенту, подтвердить получение письма и сообщить ожидаемое время, когда сможете прислать ответ. Ну и разумеется прислать его в указанный срок. Помимо уважения к клиенту, этим вы дадите ему понять, что он может рассчитывать получить свой заказ в точно оговоренное с вами время.



#### Общайтесь с клиентом по-дружески

- » Это, конечно же, не означает, что диалог можно начинать со слов ~~«Короче, могу сварганить тебе такой зашибатый тортец...»~~ Но и слишком официальный тон с обилием профессиональных словечек, может отвернуть клиента.
- » Общайся с клиентом на понятном ему языке, не забывайте про уместный юмор. Все это сделает общение с клиентом приятным и легким, повысит его лояльность к вам, и в будущем он обязательно вернется.



### **Спрашивают – отвечай**

На все вопросы. Абсолютно. Без ответа не должен оставаться ни один вопрос, заданный клиентом.



### **Расскажите про стоимость**

Расписывая стоимость торта, обрисуйте клиенту ясную картину, что и сколько стоит, от чего зависит конечная стоимость, а что оплачивается отдельно, даже если что-то кажется вам очевидным. Так в будущем вам удастся избежать недоразумений.



### **Будьте на связи**

Что думает ваш клиент, если вы не выходите на связь? Правильно — что-то случилось, что-то пошло не так и т.д. Поэтому важно не оставлять человека наедине со своими догадками. Даже если вы по уши в работу, и у вас нет времени взять в руки телефон, все равно отписывайтесь периодически клиенту по его заказу. Чувство спокойствия — отличный подарок вашему клиенту.



### **Грамотно задавай вопросы**

Нужно задать несколько вопросов клиенту? Оформите их в виде списка, чтобы клиенту было легче увидеть все вопросы и дать ответ на каждый из них. Не стоит задавать все вопросы через запятую, клиент потратит много времени на разбор вопросов и наверняка что-то упустит.

Если что-то не поняли — спросите!

*Лучше узнать все до мельчайших подробностей, чем что-то не понять!*



**«WOW-эффект»** – делайте больше, чем просит клиент

Если вы с легкостью и без особых усилий сможете сделать больше, чем попросил клиент — обязательно сделайте! Все любят приятные сюрпризы. С таким подходом вы точно завоюете лояльность клиента, и он наверняка расскажет о вас своим знакомым. Решение о пороге, разделяющем “можем сделать бесплатно” и “это увеличит стоимость”, принимайте самостоятельно, на основе здравого смысла.



**Ставь себя на место клиента**

Старайся ставить себя на место клиента. Какое решение было бы оптимальным для тебя в той или иной ситуации? Предложите эти решения клиенту, принимайте участие и будьте вовлечены в поставленные им задачи.



## Блок 6 контент

Для начала я расскажу тебе про структуру Инстаграм и то, как он работает. Так тебе будет проще составлять алгоритмы у себя в голове.

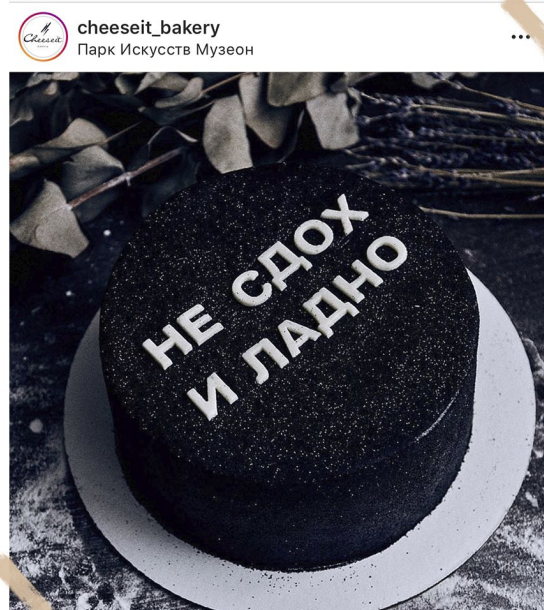
- » Я думаю, ты замечала, что лента у тебя сейчас очень странная. Фото в ленте появляются с различными временными отрезками (вчера, 5 минут назад и т.д).
- » Инстаграм ранжирует ленту и показывает тебе лучшее по его мнению (фото, которые набрали хорошую активность за короткий срок) за день.

**Что значит хорошая активность?**

Это суммарное значение «вовлеченности». Количество лайков + количество комментариев + количество сохранений и отправок другим пользователям. Надеюсь, теперь стало понятнее.

**Что же нужно сделать, чтобы увеличить эти показатели?**

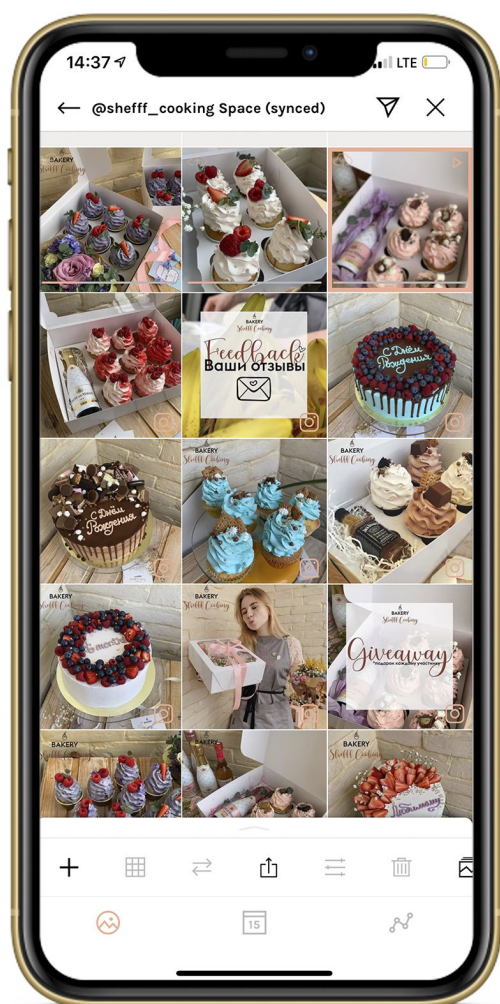
- » Делать интересный и «взрывной» контент, чтобы твоё фото или видео люди хотели переслать, сохранить и прокомментировать. Уверена, что ты видела такие тортики! Вот это очень хороший пример того, как за небольшой срок создать взрывной контент и получить заказы.



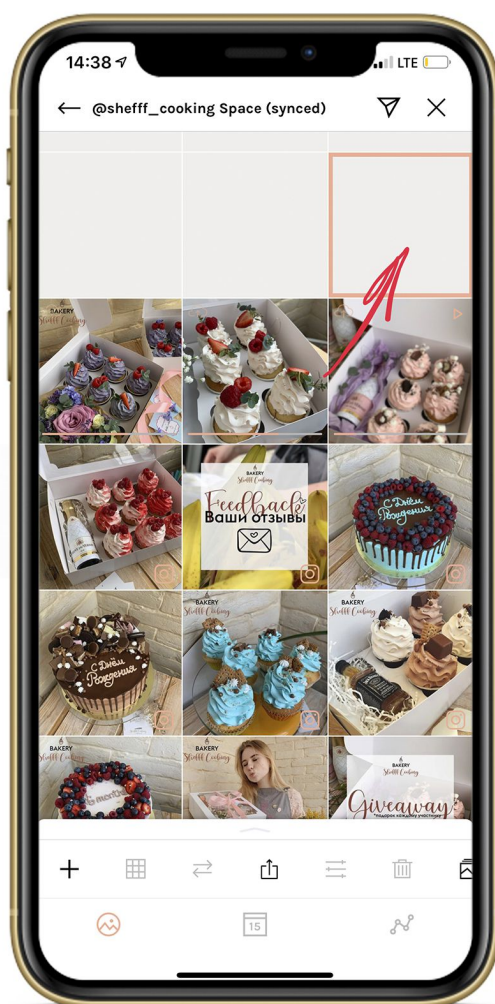
**Совет:** используй приложения по типу “UNUM” для планирования своего контента. Там ты можешь загружать фотографии, контролировать их сочетаемость между собой и распределять время и дату выкладки публикаций.

» Помимо насыщения блога красивыми картинками, нужно правильно структурировать информацию, которую ты пишешь в публикациях.




















**Совет:** Чем больше активности в первый час — тем больше охват: меняйте хэштеги, пытайтесь избегать водяных знаков




















UNUM



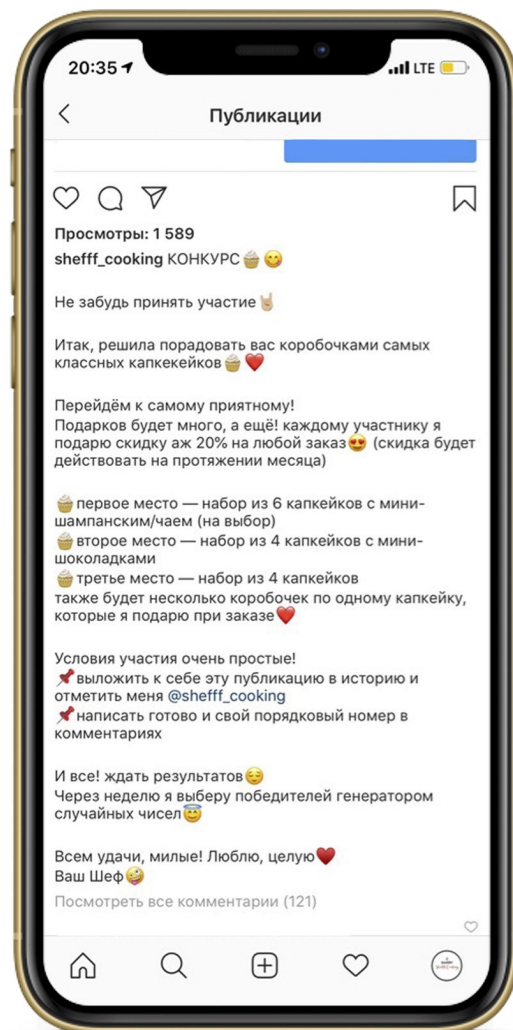
## *Пример контент-плана для кондитера:*

-  Пост о себе, знакомство
-  Чем я занимаюсь? Какие десерты делаю?
-  Сколько хранятся десерты?
-  Проведи конкурс
-  Сделай интерактив (посчитать капкейки или какой ты сегодня?)
-  Расскажи о том, как начала этим заниматься
-  Сними видео, как делаешь торт
-  Расскажи о самых популярных и вкусных начинках
-  Расскажи как ты делаешь идеальную шапочку на капкейках
-  Познакомься со своими подписчиками
-  Подари скидку за комментарий
-  Поделись отзывами
-  Расскажи о скидках
-  Поделись идеями для тортиков, которые ты можешь воплотить
-  Поделись оригинальными вариантами украшения для тортов
-  Пиши о важных рабочих моментах
-  Поделись с подписчиками своим рабочим днем
-  Сними бэкстейдж своей работы
-  Покажи, что ты профессионал и работаешь в перчатках фартуках и в стерильных условиях

-  Предложи идеи подарков к предстоящим праздникам
-  Расскажи про свой самый загруженный день
-  Расскажи как сделать заказ
-  Поделись интересными фактами о себе
-  Устрой «правда или ложь»
-  Выложи интересные факты в кондитерской сфере
-  Расскажи историю создания капкейка
-  Выложи какую-нибудь шутку связанную со сладким
-  Что тебе нравится в своей работе?
-  Покажи свое рабочее место
-  Покажи свой инструмент
-  Покажи свои заготовки
-  Твои мысли по дальнейшей работе
-  Расскажи о новостях, которые происходят в твоей работе
-  Расскажи своим покупателям почему для тебя важно, то чем ты занимаешься
-  Расскажи о правах доставки торта
-  Посоветуй клиентам: как выбрать торт и какой размер подобрать

## Какие еще существуют способы продвижения?

- » Конкурсы
- » Лайктаймы
- » Интерактивы
- » Найти отличия (в сторис)
- » Ты делишься фактами о себе — подписчики отгадывают
- » Отгадать загадку
- » Было или не было
- » Игра какой ты сегодня?



**Тем самым ты получишь фидбек в статистике и тебя увидят больше людей!**

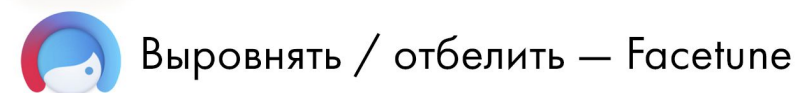


Сторис! Помни об этой крутой фишке. Составляй контент-план и для них, это важно

### Приложения для сторис:

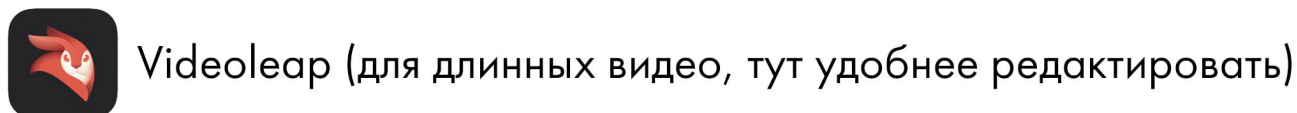
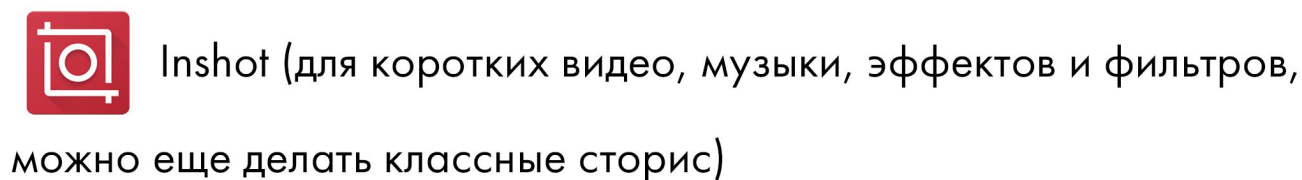


### Как обработать фото?

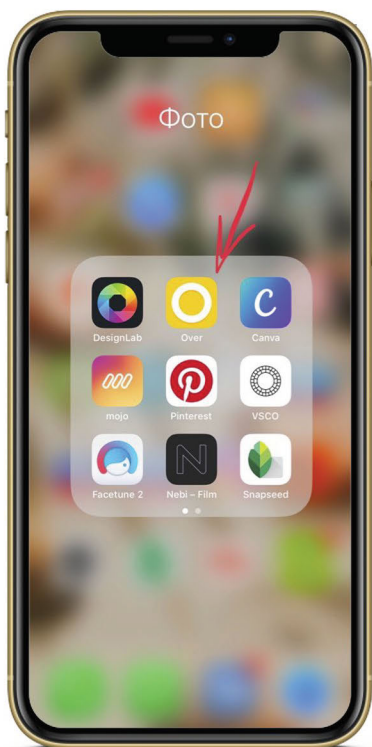


*Лично я больше ничего не использую :)*

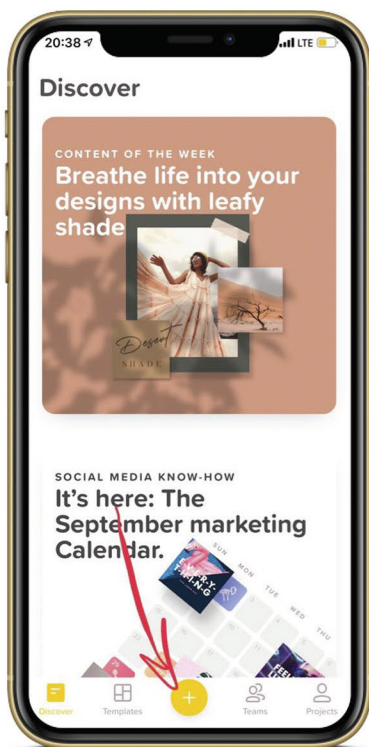
### Где обработать видео?



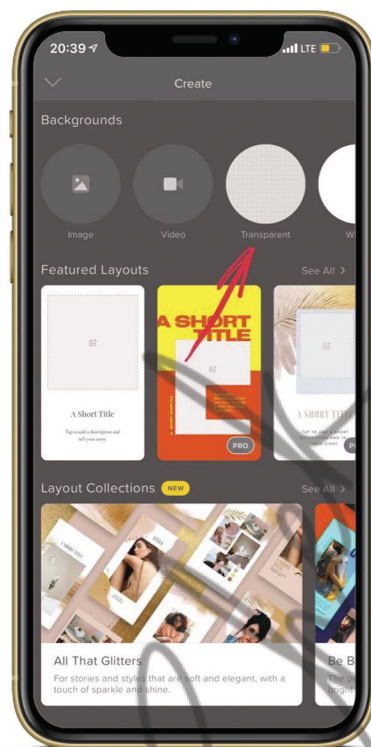
## Где и как сделать лого на телефоне?



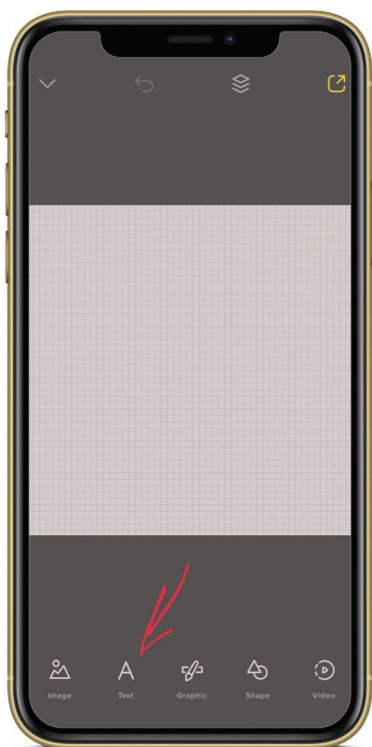
заходим в приложение  
Over



выбираем прозрачный  
фон



выбираем шрифт



добавляем текст

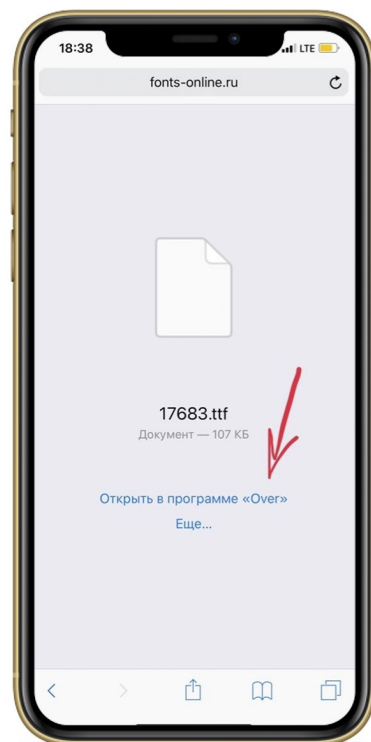
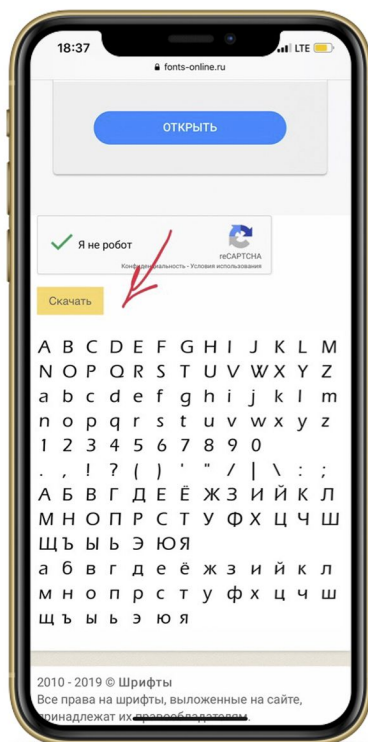
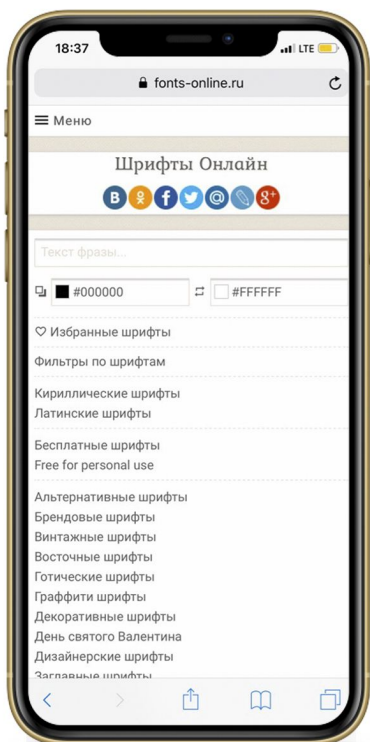


выбираем шрифт



готово!

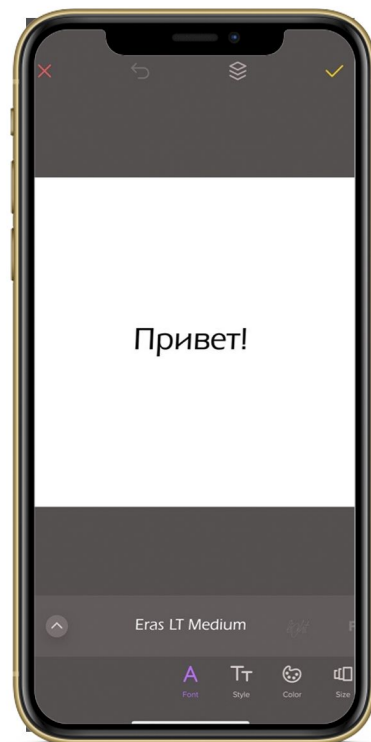
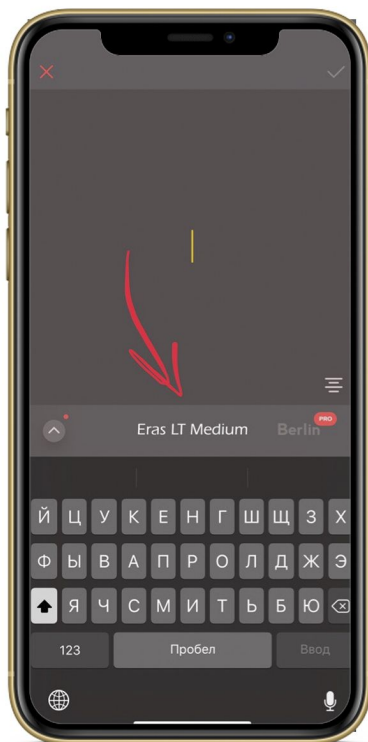
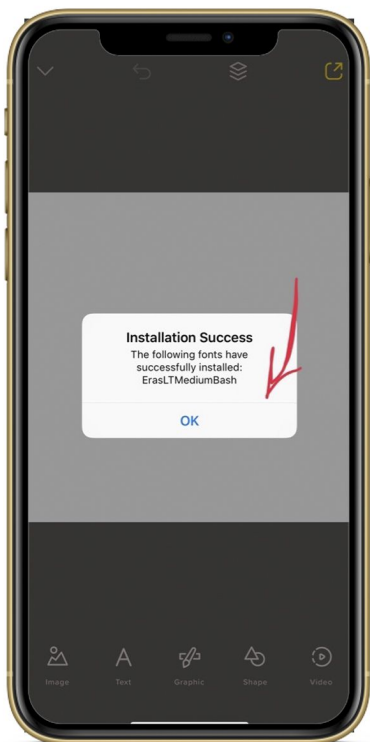
## Как скачать шрифт в приложении Over?



заходи в fonts.online и выбирай любой шрифт

нажимай «скачать»

нажимай «открыть в приложении OVER»



нажимай «ОК» в окне, которое появилось

создавай новый проект, применяй новый шрифт!

готово!

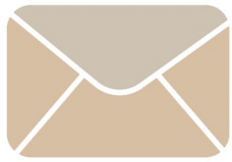
## Поговорим о рекламе и таргетированной рекламе!

### Стоит ли брать рекламу у блогера?

- » Сначала реши, какой у тебя бюджет и есть ли в твоём городе блогер с похожей на твою аудиторию.
- » Если обороты позволяют, то выбирай местного блогера (обязательно узнай его статистику по городам. Там должен лидировать твой город, в котором ты работаешь) иначе реклама будет неэффективна!
- » Если брать блогера невыгодно, то предлагаю тебе другие способы продвижения!

### Другая реклама:

- » Сайты города
- Группы города (там же можно сразу найти заказы, многие вывешивают объявление с поиском кондитеров! Откликайся и принимай заказ)
- » “Подслушано” города
  - » Авито / Юла и похожие сайты. Выкладывай там свои объявления.
  - » Договорись с местными кафе. Создай мастер-класс или благотворительную акцию, чтобы о тебе узнали — дада! Это тоже своего рода реклама.
  - » Участвуй в конкурсах и тендерах!



## Домашнее задание

### Задание 1:

- » Одно из самых интересных домашних заданий ждёт тебя прямо сейчас.
- » Создай свой Инстаграм аккаунт, оформи шапку, добавь всю информацию о себе и начинай создавать контент.
- » Я предлагаю тебе написать свой первый контент-план на неделю. Т.е. полностью распланируй ленту и напиши темы постов.
- » Жду ссылку на твой аккаунт и твой контент-план. Разберём все вместе!

### Задание 2:

- » Создай свой логотип!
- » Выбери интересный шрифт и экспериментируй с названием.

# Блок 7

сайт

**Где и как сделать свой сайт?**

Я думаю, что ты уже видела красивые сайты с необходимой информацией и хорошим анимированным портфолио!

**И это все бесплатно!**

Вот конструкторы, где ты **САМОСТОЯТЕЛЬНО** сможешь сделать себе классный сайт:

» <https://tilda.cc/registration/>

» <https://ru.wix.com> (свой я сделала на этой платформе)

Однако "Тильда" лидирует, да и в обращении куда проще)

 **Домашнее задание**

**Следующее домашнее задание находится под звёздочкой, т.е. выполнять его необязательно.**

» Создай свой сайт, расскажи о себе, прикрепи пару своих работ, информацию о доставке и тд.

» Советую тоже поискать идеи и шаблоны на этих платформах.

## Блок 8

### другие способы заработка

- » *Организуй мастер-классы для детей*
- » *Создай сладкие столы на праздники*
- » *Организуй сладкие столы с проведением мастер-класса*
- » *Проведи мастер-классы на праздниках*
- » *Делай подарочные наборы*
- » *Делай печенье в банке, капкейки в банке*

Что такое сладкий стол или "Candy Bar"?

Candy bar — это новый модный тренд. В переводе с английского, как можно догадаться, sandy bar обозначает конфетный или сладкий стол.

» Сейчас ни одна вечеринка, ни одно мероприятие, будь-то день рождения взрослого или ребёнка или просто корпоратив просто не может обойтись без этой новинки.

» Сейчас очень популярно создавать тематические кенди бар. Если это детский праздник, то сладости и выпечка должны быть с любимыми героями, если это свадебный банкет, то кенди бар оформляют в основных свадебных цветах, если это мероприятие по случаю какого-то праздника, например 14 февраля или 8 марта, то и оформление должно быть соответствующее-на день всех влюблённых красные сердца, а на 8 марта цветы.

Кенди бар — это не просто конфетки и тортики, стоящие на столе. Это целое искусство.

Самое необходимое для оформления сладкого стола — это, конечно же, различная оригинальная посуда: красивые стеклянные вазоны, разнообразные баночки, подставки, скатерти и т.п. Так что если ты планируешь оформлять всё самостоятельно и хочешь, чтобы всё было на высшем уровне — будь готова к затратам.

**Основные советы по оформлению.**

» Выбирай одну тематику. Не стоит смешивать несколько разных тем, остановитесь на чём-то одном.

» Также не стоит выбирать очень много цветов, достаточно 2-3 цвета, если у тебя, конечно же, не тематика радуги.

» Обращай внимание не только на украшение непосредственно самого стола, но и общей обстановки. Укрась комнату шариками или бумажными помпонами и т.п.

**Вот некоторые примеры:**





## Блок 9

### советы и вопросы

**Учитесь на моих ошибках:**

- » Всегда бери **предоплату!** Да! ДА! В любом размере! **ЗАЧЕМ?** Для страховки своего же времени. Часто случается, что за пару часов до заказа клиент отказывается. При отказе от заказа — предоплата не возвращается!
- » Почему лучше не выкладывать **фото с мультяшными героями?** **АВТОРСКОЕ ПРАВО**, привет! Слышала очень много ситуаций, когда владельцы разных мультиков (конечно же, русских) подавали в суд на кондитеров, которые использовали героев мультика на торте (фигурка, фото и т.д). Будь аккуратна. Если заказчик очень просит, то бери, но не выкладывай.
- » **Создай памятку для клиентов!** Ты не переживаешь и клиент доволен, не задает лишних вопросов.

**Что может в нее входить?**

- Как перевозить торт?
- Сколько его хранить? (Срок хранения 72 ч.)
- Как хранить? (Хранить при температуре 5-6 градусов (в холодильнике) вдали от сильно пахнущих продуктов)
- Как есть торт с фото? (Аккуратно снять защитную пленочку с фото)

*У тебя остались вопросы? Скорее задавай их мне!*

*Кстати, ты уже посмотрел мои видео?!*