



Владимир Колмаков

КОНДИТЕР

Меня зовут Владимир.

Юный и перспективный кондитер с
большим арсеналом

КАЖДЫЙ ИЗ НАС НЕМНОГО
СЛАДКОЕЖКА

Торты и десерты являются символом чего-то праздничного, открытого, яркого. Мы употребляем сладкое практически ежедневно. Попробуйте представить свою жизнь без этих нежных эклеров, воздушного зефира, хрустящего печенья. Думаю, сделать это было трудно :)



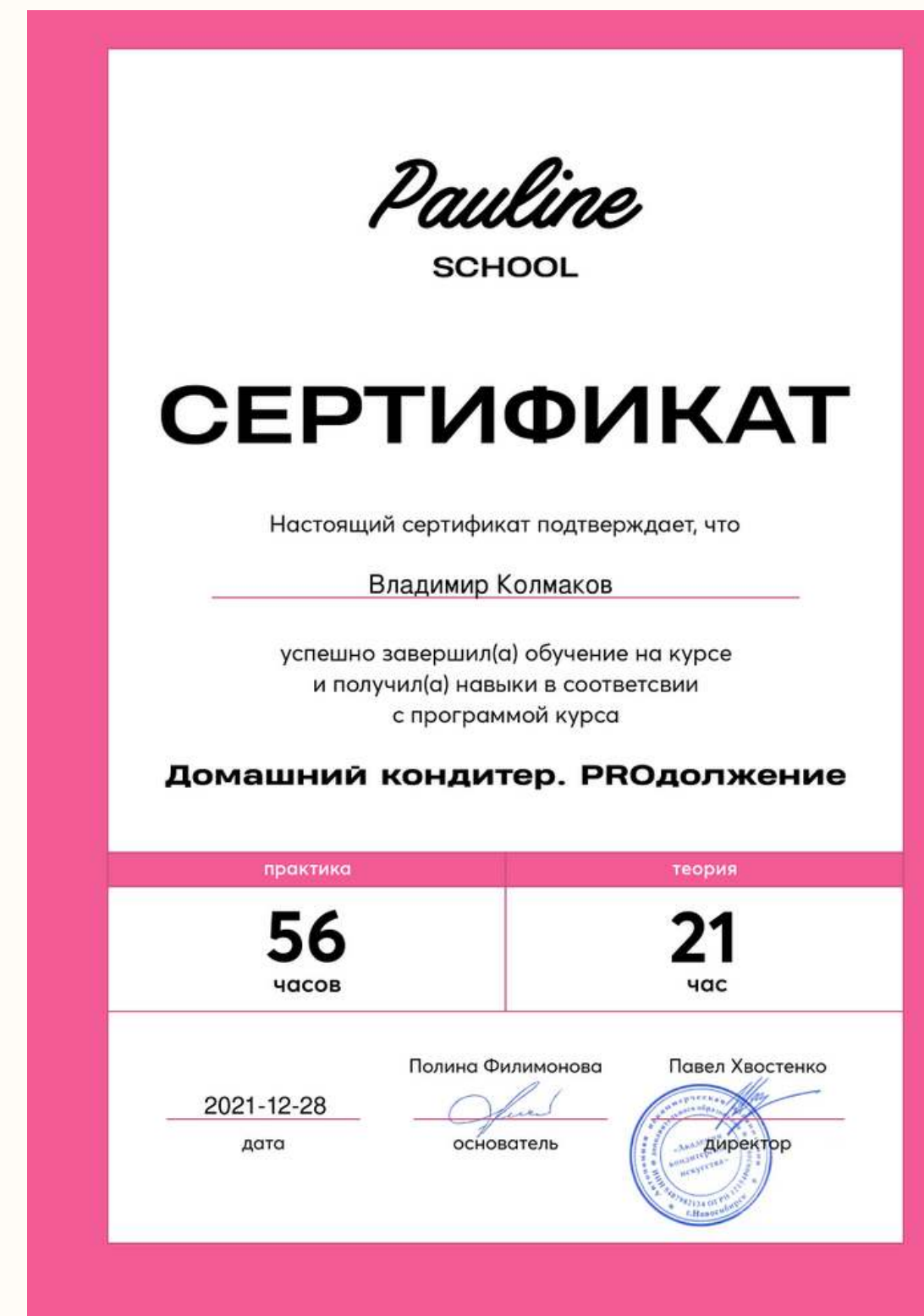
Моя история

Как я к этому пришёл?

В гастрономический мир я попал ещё лет в 5, когда помогал маме на кухне. Тогда я и не задумывался, что готовить еду - будет моим главным хобби. Прошлым летом всерьёз загорелся желанием отучиться на кондитера и начать печь торты на заказ.

Мои первые онлайн-курсы проходили в PaulineSchool, где меня научили азам кондитерского мира. После прохождения курса я умел готовить капкейки, бисквитные торты, чизкейки и макарон. Получив навыки, занялся созданием бренда, под которым буду продавать торты. Все свои работы начал выкладывать в инстаграм. Моими первыми заказчиками были родственники. Далее, набив руку, в ряд заказчиков попали мои друзья и друзья друзей. За полгода провёл 4 розыгрыша среди подписчиков аккаунта. Начались заказы от сторонних людей.

Мои сертификаты



Мои навыки в кондитерстве

01

БИСКВИТНЫЕ И МУССОВЫЕ
ТОРТЫ С РАЗЛИЧНЫМИ
НАЧИНКАМИ

02

ФРАНЦУЗСКИЕ И
ИТАЛЬЯНСКИЕ ДЕСЕРТЫ

03

СОВРЕМЕННОЕ
ДЕКОРИРОВАНИЕ

01

ПРОГРАММА ЛОЯЛЬНОСТИ ДЛЯ
НОВЫХ И ПОСТОЯННЫХ КЛИЕНТОВ
10 % на первый заказ, 5% - постоянным клиентам

02

ДОСТАВКА ПО ВСЕМУ ГОРОДУ И ЗА
ЕГО ПРЕДЕЛАМИ

03

БЕРЕЖЛИВОЕ ОТНОШЕНИЕ К
КЛИЕНТАМ

Как я
работаю
со своими
клиентами



Мои лучшие работы

ОТ САМЫХ РАННИХ ДО СЕГОДНЯ

Торт с шоколадными сферами



Торт с курса по базовому декору. Именно для приготовления данного декора нужно было научиться темперировать шоколад, то есть придавать ему более красивый внешний вид и более прочную форму.

Самым трудным для меня оказалось отмывать посуду от какао-масла и самого шоколада. Посуда после них жирная. А остальное - легкотня, честно!



Торт с сердцами

Торт с того же курса по декору. Для данного торта пришлось сильно раскошелиться на изомальт, бельгийский шоколад, какао-масло, а самое главное - на краскопульт, для того, чтобы сделать велюровое покрытие.

Данный декор делать одно удовольствие, потому что он настолько милый, что невозможно оторвать от него глаз. Вы сами взгляните!

Торт с жеодой из изомальта





Выпускной торт с курсов. Про декор скажу пару слов. Кристаллы сделаны из изомальта разного цвета и выложены в срез торта. В итоге получается необычный и изящный внешний вид.

А теперь перейдём к начинке! В данном торте тропическое сочетание вкусов - "Манго-банан": классические ванильные бисквиты, банановый чизкейк, манговое компоте с кусочками банана, манговый крем-чиз, покрытие из ганаша на белом шоколаде.

Отзывы клиентов

вова, очень вкусные макарены.
мне очень понравилось.
кофейные мне больше
понравились. спасибо большое



Вова, привет. Макаруны очень
вкусные, прям вау! Ещё буду
заказывать у тебя



21:40

Вова, спасибо тебе за такую
вкуснятину!! 😊 магазинные торты это
совсем другое, разница огромная.
очень вкусно, теперь у тебя
заказываем только!! ❤️

20:24

Вова, у тебя очень вкусные
десерты. Особенно мне
понравились макорены, самые
вкусные из всех, что пробовала



Спасибо большое 😍

хотела сказать спасибо за работу,
очень классные и в
вкусные десерты особенно макарены и
торт со вкусом рафа

21:50



Собственный рецепт

Полезное мультизлаковое печенье

Преимущество данного продукта в том, что он содержит большое количество пищевых волокон, необходимых для полноценного функционирования организма человека. К сожалению, магазинные аналоги содержат вредные растительные масла и много сахара.

Больше интересного
ниже!

EMAIL

vkolmakov11@gmail.com

INSTAGRAM

[@kolmak.cake](https://www.instagram.com/kolmak.cake) - ТОРТЫ
НА ЗАКАЗ КРАСНОЯРСК

ТЕЛЕФОН

+7 (903) 988-34-76