



САЛОН «ПЕКАРЬ И КОНДИТЕР»

14-16 мая 2019 года



Россия, г. Москва, ВДНХ, павильон 75,
e-mail: info@rospik.ru www.breadbusiness.ru +7(495)7555038

МАСТЕР-КЛАСС «РЕМЕСЛЕННЫЙ АВТОРСКИЙ ХЛЕБ И ПРАЗДНИЧНАЯ ВЫПЕЧКА»

для профессиональных пекарей и технологов

15 мая 2019 года с 10:00 до 18:00 г. Москва, ВДНХ, павильон 75

Цель мастер-класса:

- познакомиться с искусством изготовления вкусной выпечки из натуральных продуктов;
- научиться правильно подбирать продукты для приготовления оригинальных хлебобулочных изделий;
- научиться сочетать ингредиенты так, чтобы получить свой авторский, неповторимый хлеб;
- научиться правильно работать с французским сдобным тестом и разобраться какое оно должно быть;
- правильно вырастить закваску и понять как с ней работать;
- изучить технологии длительной ферментации;
- улучшить органолептические показатели хлеба;
- попробовать сделать все своими руками;
- расширить ассортимент выпускаемых изделий.



Мастер-класс проводит Дмитрий Павлец (г. Севастополь, Республика Крым) - бренд шеф-пекарь и руководитель проекта **REFERENCE POINT** (кондитерский цех и сеть фирменных магазинов «Медоборы») – специалист по ремесленному хлебу и сладкой выпечке. Под руководством Дмитрия был запущен проект кофейни-пекарни «ПроТесто», которая стала лучшей пекарней в г. Севастополе в 2018 году.

В программе мастер-класса будет присутствовать теоретическая и практическая части.

Теоретическая часть:

- самые необходимые элементы для хлебопечения;
- что такое закваска и какой она должна быть;
- факторы, влияющие на качество хлеба;
- создание своего авторского хлеба и импровизация;
- каким должно быть самое вкусное французское сдобное тесто;
- как правильно работать со сдобным тестом и что для этого нужно.



САЛОН «ПЕКАРЬ И КОНДИТЕР»

14-16 мая 2019 года



Россия, г. Москва, ВДНХ, павильон 75,
e-mail: info@rospik.ru www.breadbusiness.ru +7(495)7555038

Практическая часть:

1. Злаковый хлеб на закваске на суточном созревании
2. Авторский цельнозерновой лавандовый хлеб
3. Тыквенный хлеб на оливковом масле с липовым медом



4. Картофельная булочка для бургера с черным кунжутом
6. Энсаймада с черным шоколадом и миндальной глазурью
7. Куглоф - пасхальная выпечка



А также бонус от шефа: кекс с вяленым инжиром и фундуком.



Стоимость участия в мастер-классе - 5000 руб. в т. ч. НДС 20%.

При участии 2-х и более человек от одной организации предоставляется скидка – 10%.

Членам РОСПИК предоставляется скидка – 10%.

Контакты Оргкомитета: Российская гильдия пекарей кондитеров (РОСПИК)

www.breadbusiness.ru

Завиновская Анна Леонидовна - тел.: (495)755-50-38,+7(903)113-16-75;e-mail:annazvn@rospik.ru

Бондаренко Юрий Викторович - тел.: (495)755-50-38,+7(903)779-81-58;e-mail:bondarenko@rospik.ru