



АКАДЕМИЯ ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ НИИХП

мастер-классы · мастер-классы · мастер-классы

Мастер-класс «Заварные виды хлеба на заквасках»

Когда: 1 октября, 11:00–13:30

Где: павильон 3, зал 13, стенд 13E050

Организаторы: ФГАНУ НИИХП и АО «ЭКСПОЦЕНТР»

Ведущие:

Парахина Ольга, директор Санкт-Петербургского филиала ФГАНУ НИИХП

Карбышева Екатерина, ведущий инженер НИИХП

Бурыкина Мария, научный сотрудник НИИХП

На мастер-классе вас ждут теория и практика от ведущих специалистов НИИХП.

Специалисты ФГАНУ НИИХП расскажут об особенностях процесса приготовления заварок, способах тестоприготовления заварных видов хлеба на примере легендарных изделий, таких как «Бородинский», и поделятся секретами разработанных в институте деликатесных хлебов.

На мастер-классе будут рассмотрены:

- технологии приготовления ржаных заквасок и особенности технологий приготовления хлебобулочных изделий с их использованием;
- виды заварок; технологические регламенты приготовления заварок;
- последовательность операций при приготовлении осахаренной заварки с ржаным ферментированным и неферментированным солодом;
- традиционные способы приготовления теста для заварного хлеба: двух-, трех- и четырехстадийные.

Мастер-класс подходит как для индустриальных, так и для ремесленных производителей.

