



АКАДЕМИЯ ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ НИИХП

мастер-классы · мастер-классы · мастер-классы

Мастер-класс «От формы к вкусу: технологии хлеба для тостов и сэндвичей»

Когда: 1 октября, 14:00–16:30

Где: павильон 3, зал 13, стенд 13E050

Организаторы: ФГАНУ НИИХП и АО «ЭКСПОЦЕНТР»

Партнер: ООО «Аннелизе Рус»

Ведущие:

Фомиченко Виктория, инженер-технолог НТЦ «Академия хлебопечения НИИХП»

Федосенко Татьяна, научный сотрудник НИИХП

Филатова Екатерина, менеджер по работе с клиентами ООО «Аннелизе Рус»

Каким должен быть хлеб, чтобы он идеально подходил для тоста или сэндвича? Ровная форма, нежный и упругий мякиш, тонкая мягкая корка, стабильность в нарезке – за этими характеристиками стоит точная технология.

На мастер-классе мы разберем:

- особенности рецептур для тостового хлеба и хлеба для сэндвичей;
- требования к сырью и процессу замеса теста;
- методы формовки и укладки теста в закрытые формы;
- управление процессами брожения, расстойки, выпечки;
- технологические приемы для получения равномерного мякиша;
- особенности подбора форм для выпечки хлеба;
- дефекты и способы достижения стабильного качества.

Продегустируем представленный ассортимент изделий.

