



# АКАДЕМИЯ ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ НИИХП

мастер-классы · мастер-классы · мастер-классы

## Мастер-класс «Профессиональные секреты создания идеального пряника»

**Когда:** 29 сентября, 13:30–16:00

**Где:** павильон 3, зал 13, стенд 13E050

**Организаторы:** ФГАНУ НИИХП и АО «ЭКСПОЦЕНТР»

**Партнер:** ООО «Силикон Пром»

**Ведущие:**

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

Федосенко Татьяна, научный сотрудник НИИХП

Михалев Александр, учредитель ООО «Силикон Пром»

Мастер-класс раскроет все тонкости классической и современной технологий пряничного дела, поможет освоить секреты идеального вкуса и длительного срока хранения.

Вы ознакомитесь:

- с историей возникновения русского пряничного дела;
- с классификацией и видами пряничных изделий от традиционных до современных трендов;
- с технологией приготовления сырцовых, заварных пряников, с начинкой и без, глазированных и неглазированных;
- с выбором и сочетанием ингредиентов для качественного продукта;
- с основами приготовления заварок для пряников;
- со способами глазирования и росписи, от классики до современного декорирования;
- с профессиональными лайфхаками для сохранения свежести;
- с особенностями подбора силиконовых листов для выпечки.

Мастер-класс будет полезен пекарям, кондитерам, технологам и всем, кто стремится поднять качество пряников на новый уровень.

