

## **СОВРЕМЕННОЕ ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ**

**7 – 9 декабря 2026 г.**

**Время занятий с 11:00 до 17:00**

**Академические часы: 22**

**Преподаватель: Андрей Мезенцев**



### **В ПРОГРАММЕ КУРСА**

- Создание закваски. Режимы ведения, консервации, восстановления и «кормления» закваски.
- Роль опары (опарный метод, пулиш). Метод аутолиза для развития клейковины без перегрева теста.
- Технология работы с тестом высокой гидратации.
- Технология приготовления пшеничных, ржанных и аутентичных хлебов.
- Технология приготовления заварок для заварных хлебов.
- Этапы ферментации ржаного теста, контроль кислотности.
- Техники предварительной и финальной формовки (округление, создание батона, багета, тостового хлеба).
- Правильное использование расстоечных корзин.
- Физика надрезов (раскрытие «гребешка» хлеба) и роль пара в первые минуты выпечки.
- Сроки хранения, правила остывания и требования к реализации хлеба.

### **В МЕНЮ КУРСА**

- Бездрожжевой ржаной хлеб. Классика здорового питания на с плотным мякишем и характерной кислинкой.
- Бородинский хлеб. Легендарный заварной хлеб на ржаной закваске с добавлением ржаного солода и кориандра.
- Багет пшеничный. Традиционный французский багет с тонкой хрустящей корочкой и крупной неравномерной пористостью.
- Багет чесночный. Ароматный вариант пшеничного багета.
- Чиабатта классическая. Итальянская классика с большими воздушными порами и эластичным мякишем.
- Цельнозерновой хлеб с грецким орехом и черносливом.
- Белый хлеб на опаре. Пшеничный хлеб с мягким сливочным ароматом.
- Медовый чёрный хлеб. Изысканный хлеб с добавлением натурального меда.
- Деревенский с запечённым картофелем и луком.
- Овощной хлеб. Хлеб с добавлением натуральных овощей (перец, свекла, морковь, лук).
- Пшеничный тостовый хлеб. Хлеб с мелкопористой, нежнейшей текстурой для идеальных утренних тостов.
- Гриссини. Традиционные итальянские хрустящие хлебные палочки с добавлением ароматных трав и оливкового масла.

## **ПО ОКОНЧАНИЮ КУРСА ВЫ ПОЛУЧИТЕ**

- 100% рабочие рецептуры.
- Знания о технологии приготовления хлебов.
- Доступ к закрытому чату.
- Диплом установленного образца о прохождении курса в Академии.

**Стоимость курса 39 900 рублей**

### **Наши контакты**

**Тел.:** +7(499)136-81-29, +7(925)376-59-91

**Telegram:** @ExclusiveAkademy, @academyExcluzive

**Max:** +7(925)376-59-91

**Email:** exklyuziv.akademia@yandex.ru