

СОВРЕМЕННОЕ ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ

9 – 11 сентября 2026 г.

Продолжительность: 3 дня

Время занятий с 11:00 до 17:00

Академических часов: 18

Преподаватель: Андрей Мезенцев

В ПРОГРАММЕ КУРСА

- Тонкости и этапы приготовления сдобных и пшенично-ржаных хлебов.
- Технология приготовления цельнозерновых и аутентичных хлебов.
- Секреты приготовления закваски, правила ее хранения и поддержания.
- Технология формовки и выпечки хлебов.
- Сроки хранения и реализации.

В МЕНЮ КУРСА

- Бездрожжевой ржаной хлеб.
- Бородинский хлеб.
- Багет пшеничный.
- Багет чесночный.
- Чиабатта классическая.
- Цельнозерновой хлеб с грецким орехом и черносливом.
- Белый хлеб на опаре.
- Медовый чёрный хлеб.
- Деревенский с запечённым картофелем.
- Овощной хлеб.
- Пшеничный тостовый хлеб.
- Гриссини.

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