

powered by



ПРОГРАМА ПРАКТИЧЕСКИ КУРС ЗА ХЛЕБАРИ

13 Май - Увод

Характеристика на основните суровини, използвани при производството на хляб и хлебни изделия - различни видове брашна, видове разбухватели на тесто (мая и химични набухватели), „бига“ и квас. Допълнителни суровини.

- Хляб с пенливо вино
- Ароматен хляб със сметана, паста от маслини и билки
- Лимонов хляб с тиквички
- Френски селски хляб с парено ръжено брашно (с бига за следващия ден)
- Хляб с младо червено вино (с бига за следващия ден)

14 Май

- Довършване на хляба с бига (френски селски и хляб с вино)
- Леопардов хляб
- Бананов хляб с орехи

20 Май – Безглутенови и диетични хлебни изделия

- Безглутенов хляб с оризово и ечемичено брашно
- Безглутенов хляб с готов брашнен микс
- Португалски царевичен хляб
- Диетични видове хляб - картофен, бирен
- Ръжени крекери
- Чабата - с бига за следващия ден

21 Май - Питки и погачи

- Довършване на хляба с продължителна ферментация - Чабата
- Пйде - питка от пълнозърнесто брашно с билки и семена
- Содена питка с глазура от уиски и прясно мляко
- Питка от пълнозърнесто брашно с орехи и пенливо вино
- Погача с декорация

27 Май

- Декорирана фокача
- Индийски хляб - „Наан“, „ Паратха“ и „Чапати“
- Френски хляб „ Ері “ - клас

28 Май - Изделия от обогатено хлябно тесто

- Бриош
- Изделия от тесто „ Хрущов“
- Картофени солени с много масло и кашкавал
- Кифлички с различни сладки и солени пълнежи

3-ти Юни - Банични изделия

4-ти Юни

- Многолистно тесто – изделия с различни форми и пълнежи, сълзици, бушета и милфьой
- Роладина с чушки и синьо сирене

we cook smiles