Програма на обучение по хлебарство 18-20.5.16г.

ОРИГИНАЛНА ФРЕНСКА БАГЕТА По бавна ферментация	
ФРЕНСКИ СЕЛСКИ ХЛЯБ лапетрише	
ЦАРЕВИЧЕН С бей би царевични зърна	
МНОГОЗЪРНЕСТ ЗДРАВЕ И ФИНЕС За диабетици и диета. Гликолитичен индекс 53	
ХЛЯБ с ЧИА БИСК **Предимства и технология**	

<u>МНОГОЗЪРНЕСТ с КВАС</u> **Предимства** **и технология**	
<u>ХЛЯБ ДИНКЕЛ</u> **<u>с ябълкови фибри</u>**	
<u>ПЪЛНОЗЪРНЕСТ</u> **<u>ДОМАШЕН</u>** **Течни натурални** **закваски БЮКЕР**	
<u>БЕЙКОФ ХЛЯБОВЕ</u> **НОВА ТЕХНОЛОГИЯ** **НОВА ГАМА** Нов тип обслужване!	
<u>НОВИ ГРИЗИНИ</u>: С праз - С лук - Тропик	
<u>НОВИ БИСКВИТКИ</u> **САМПЛЕ:** Орех – Лешнк - Бадем **АМЕРИКАНСКИ КУКИС**	

<u>ПРОГРАМА за ОБУЧЕНИЕ 18.05.2016г.</u>

<u>СРЯДА 18.05.2016г. – *ден посветен на БРАШНА, ЗАКВАСЕНИ и МАЕНИ теста*</u>

КРИТЕРИИ ЗА ИЗБОР НА БРАШНА

09.30ч. - Увод, история на световното,европейското и балканското хлебарство
Пазарна конюктура в България – занаячийския хляб и нужда от специалните хлябове.
Представяне на БЕЙК ОФ технология – ценообразуване – производство.

10.30ч. - Представяне на суровини с които ще работим. Критерии за избор.

11.00ч. - Брашна- силата скрита в тях.

11.30ч. - Почивка 15 мин.

11.45ч. - Натурални закваски, заквасени теста, маени теста и основни суровини в хлебопроизводството.

13.00ч. - Почивка за обяд 30 мин.

13.30ч. - Замесване на заквасени теста „ПРЕДФЕРМЕНТ“

Литература (на присъстващите ще бъде предварително даден) :

-Оригинални филми от АЛМА ЛИБРЕ за хлябове, гризини и виенезуари.

-Книга „АКАДЕМИЯ ЗА БРАШНА” АЛМА ЛИБРЕ : „Магията на брашната”.
-Текст- семинар за работа по метода на заквасено тесто „ПРЕДФЕРМЕНТ“

-Рецепти АЛМА ЛИБРЕ за хлябове, виенезуари и гризини.

-Спесификации, информация и брошури за използваните продукти.

<u>ЧЕТВЪРТАК 19.05.2016 г. – ден посветен на основни главни теста с включване на заквасено тесто „Предфермент“, гризини и бисквити</u>.

Технология на „бавна ферментация“ :

09.30ч. -Увод, теория и история на метод „бавна ферментация“- ползи в хлебопроизводството .

10.00ч. -Класически основни рецепти със заквасено тесто „ПРЕДФЕРМЕНТ“.

- Замесване

- Формиране

- Декорация

- Окончателна ферментация

12.00ч. - Почивка 15 минути.

12.15ч. - Декорация

- Печене на основните рецепти въз основа на заквасено тесто „ПРЕДФЕРМЕНТ“

12.30ч. -Увод, теория и история за виенезуари.Замесване.

13.00ч. - Почивка за обяд 30 мин.

13.30ч. –Загъване, формиране и печене на виенезуари.

15:30ч. – замесване на теста по метода на бавна ферментация.

16.00ч. -Почивка 30 мин.

16.30ч. -Съхранение на теста и изделия, предложения за икономия.

Литература (на присъстващите ще бъде предварително даден) :

-Оригинални филми от АЛМА ЛИБРЕ за с различни техники за производство на хляб.

-Рецепти АЛМА ЛИБРЕ за бавна ферментация.

-Спесификации, информация и брошури за използваните продукти.

<u>ПЕТЪК 20.05.2016 г. – ден посветен на основни главни теста с включване на заквасено тесто „Предфермент“, гризини и бисквити</u>.

09.30ч. -Увод, оформяне на хлебарска витрина – ХЛЕБАРСКИ РАФТОВЕ! - ШЕФ ДЕ КУЗИНЕР

ЗАБЕЛЕЖКИ-ВЪПРОСИ-ПОВТОРЕНИЯ

13.30 ПРЕЗЕНТАЦИЯ АЛМА ЛИБРЕ – ПРИЕМАНЕ НА ГОСТИ – ДЕГУСТАЦИЯ

ПРЕЗ ПОСЛЕДНИЯ ДЕН НА СЕМИНАРА на 20.05.16г. – 13.30ч. ЩЕ ГОСТУВАТ МЕНИДЖЪРИ ОТ ПЕКАРНИ, ЩЕ ДЕГУСТИРАТ ПРОИЗВЕДЕНИЯТА ОТ СЕМИНАРА И ЩЕ СЕ ЗАПОЗНАЯТ С УЧАСТНИЦИТЕ В СЕМИНАРА.

Семинара започва всяка сутрин в 9.00ч. и продължава до 16.30ч. с кратка почивка за лек.

Всичките суровини ще бъдат осигурени от АЛМА ЛИБРЕ.

В семинара ще участват максимум 10 души.

АЛМА ЛИБРЕ издава специална ДИПЛОМА-удостоверение.

Всеки участник заплаща 350лв. или пазарува суробини АЛМА ЛИБРЕ на стоиност 1000лв.

Информация и условия за участие :

АЛМА ЛИБРЕ, тел. 0878690025 Местата са ограничени и ще се запази реда на обаждане.