

ПРОГРАММА КУЛИНАРНОГО МАСТЕР-КЛАССА:

Шоколадина

Описание программы	Участники мастер-класса соберут и украсят большую шоколадную плитку с двумя видами начинок: «Дубайский шоколад» и «Киндер кантри».	
Дата и время проведения	«16» мая 2026 г., начало в 12:00.	
Продолжительность	120 минут	
Место проведения	Пекарня «Цех85», Заставская улица, 46к1.	
Количество участников	До 8 человек.	
Дополнительные условия	К мастер-классу допускаются участники от 15 лет.	
Изготавливаемая продукция	Шоколадина	
Ингредиенты	Шоколад молочный 33,6 Sicao, масло какао нерафинированное, сублимированная малина, кокосовая стружка, фисташковая паста, тесто катаифи, драже рисовые шарики в разных видах шоколадной глазури (белые, красные), кандурин цветной-серебро -золото, жирорастворимый краситель, сушеные цветы гомфрены, сушеные цветы граната, сахарная кондитерская посыпка, воздушные зёрна риса, молоко цельное сгущенное с сахаром 8,5%, белый кондитерский шоколад.	
Состав	Шоколад молочный 33,6 Callebaut	какао масло, сахар, эмульгатор соевый лецитин, какао тертое, ароматизатор натуральный ваниль
	Масло какао нерафинированное	какао масло 100%
	Фисташковая паста	ядра орехов фисташки обжаренные, сахар, жир растительный
	Тесто катаифи	мука пшеничная в/с, кукурузный крахмал, подсолнечное масло, соль поваренная пищевая, вода питьевая
	Сушеные цветы гомфрены	Сушеные цветы гомфрены
	Сублимированная малина	малина сублимированной сушки, кусочки
	Кокосовая стружка	кокосовая стружка 100%
	Сушеные цветы граната	Сушеные цветы граната
	Сахарная кондитерская посыпка	Сахар, кукурузный крахмал, мальтодекстрин, растительное масло, сироп мальтозы, карнаубский воск, пищевые красители (в зависимости от цвета) E102, E124, E129, E133, E171, E174, пищевой ароматизатор "Ваниль".
	Драже рисовые шарики в разных видах шоколадной глазури (белые, красные)	белая шоколадная глазурь(сахар, эквивалент масло-какао(фракции масел растительных(пальмовое рафинированное, стеарин, ши рафинированный, отбеленный, дезодорированный), антиокислитель (концентрат смеси токоферолов), регулятор кислотности лимонная кислота, сухое цельное молоко, масло какао, сухое обезжиренное молоко, сухая молочная сыворотка, лактоза, эмульгаторы-лецитин соевый E322, E476, ароматизатор Ванилин); рис воздушный (крупа рисовая, мука пшеничная, сахар, соль); Глазирующий агент(сироп глюкозы, глазирователь шеллак, регулятор кислотности лимонная кислота, стабилизатор гуммиарабик, растительное масло (кокосовое), пальмовый жир), краситель (кармин красный, кармин синий, бето-каротин), ароматизатор "Экстракт клубники", "Лесные ягоды"
Кандурин цветной-серебро -золото	E555, E172, E171	

	Краситель	E160, E162, E101, E171, E172, E163
	Воздушные зёрна риса	крупа рисовая
	Молоко цельное сгущенное с сахаром 8,5%	молоко нормализованное, сахар (сахароза) сахар молочный пищевой (лактоза)
	Белый кондитерский шоколад.	сахар, масло какао, сухое цельное молоко, сухое обезжиренное молоко, молочный жир, эмульгатор - лецитин соевый (E322), натуральный ароматизатор
Аллергены Продукт не подходит для лиц, которым противопоказано употребление перечисленных продуктов (веществ)	<ul style="list-style-type: none"> - орех фисташка, грецкий, миндаль, фундук, арахис - молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза); - какао, лецитин сои - злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки; - яйца и продукты их переработки; - следы сои; - красители могут оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей 	
Медицинские противопоказания	Гастроэнтерологические заболевания (целиакия, гастрит, гастродуоденит, синдромы мальабсорбции фруктозы или лактозы и иные заболевания пищеварительной системы); аллергические реакции; заболевания эндокринной системы (диабет); дерматологические заболевания (атопический дерматит и иные заболевания кожи), а также иные заболевания или состояния, при которых существует запрет или ограничение употребления в пищу определённых продуктов питания и/или веществ, входящих в состав ингредиентов, используемых при изготовлении продукции на кулинарном Мастер-классе.	
Пищевая ценность (на 100 грамм продукта)	Белки 7,4; Жиры 38,2; Углеводы 47,6; Ккал 564,8.	