ПРОГРАММА КУЛИНАРНОГО МАСТЕР-КЛАССА:

Кулич пасхальный

Описание программы	Участники мастер-класса соберут и украсят пасхальный кулич	
Дата и время проведения	«11» апреля 2026 г., начало в 14:30.	
Продолжительность	90 минут	
Место проведения	Пекарня «Цех85», улица Моисеенко, 27.	
Количество участников	До 10 человек.	
Дополнительные условия	К мастер-классу допускаются участники от 15 лет.	
Изготавливаемая продукция	Кулич пасхальный	
Ингредиенты	Кулич 320г пасхальный; крем клубничный для эклера; начинка малина пф; зиковер с глазурью белой; бисквит мята пф; бутон розы сухоцвет; глазурь темная шоколадная;	
Состав	Кулич 320г пасхальный	Тесто : мука пшеничная в/с, сахар- песок, масло сливочное(заменитель молочного жира(рафинированные,дезодорированные растительные малса(в т.ч. Соевое) в натуральном и модифицированное виде,антиокислитель Е306 смесь токоферолов), вода питьевая,масло сливочное,молоко сухое обезжиренное,эмульгатор Е471,Е322, консервант Е202,краситель пищевой бета-каротин), изюм, меланж яичный куриный, вода питьевая, цукаты (ананас, сахар, регулятор кислотностилимонная кислота (Е 330)), дрожжи хлебопекарные прессованные, улучшитель (мука пшеничная набухающая, эмульгаторы (Е 4741), клейковина пшеничная, сухое цельное молоко, стабилизатор (Е 170), эмульгатор (Е 472е), ароматизатор (этилванилин), краситель натуральный (Е 160 а)антиокислитель (Е 300), вещество для обработки муки(Е 920), ферменты альфаамилазы, ксиналаза)- ферменты инактивируются в выпеченной продукции), соль поваренная пищевая, улучшитель (Пшеничная клейковина, эмульгатор (Е472е),стабилизатор (Е170),ферменты альфаамилазы, ксиналаза)- ферменты инактивируются в выпеченной продукции), декор : Зи-ковер со вкусом белый шоколад (сахар , жир пищевой общего назначениянелауринового типа(масла растительные рафинированные дезодорированные : пальмовое, подсолнечное, пальмоядровое, антиокислители(Е319,Е330)), молоко сухое цельное сыворотка молочная сухая, заменитель какао масла нетемперируемый нелауринового типа(фракционированное частично гидрогенизированноепальмовое масло, эмульгаторы(Е322,Е492),антиокислитель(Е306)), эмульгатор (Е322), соль поваренная пищевая, ароматизатор ванилин . Продукт может содержать небольшое количество арахиса, орехов и кунжута.
	Крем клубничный для эклера	Продукт сладко – сливочный с маслом комбинированный « Родная деревенька» (заменитель молочного жира (рафинированные, дезодорированные растительные масла (в т.ч. соевое) в натуральном и модифицированном виде, антиокислитель Е306 смесь токоферолов), вода питьевая, масло сливочное, молоко сухое обезжиренное, эмульгатор (Е471,Е322), консервант (Е202),краситель пищевой бета-каротин); Сыр сливочный(творожный)(молоко пастеризованное, сливки пастеризованные, комплексная пищевая добавка (стабилизаторы: дикрахмалфосфат

		оксипропилированный (тапиоковый), камедь рожкового дерева (гуаровая камедь), соль(содержит антислеживающий агент- ферроцианид калия), бактериальная закваска мезофильных микроорганизмов, молокосвертывающий фермент животного происхождения) ; сахарная пудра; клубника с/м; сахар;); Сливки растительные Шантипак (Вода, гидрогенизированный растительный жир, сахар, молочный белок, эмульгаторы (Е-420ii), (463), (Е322), стабилизаторы (Е401), (Е-472е), соль, ароматизатор, краситель (Е160а); Сливки для взбивания 35% (нормализованные сливки, стабилизатор каррагинан); сорбат калия(Е202).
	Начинка малина пф	Малина, сахар,«Сафтия плюс» смесь сухая: комплексная пищевая добавка (загустители (Е1422, Е401); сорбат(Е202).
	Зиковер с глазурью белой	Жир специального назначения (масло ши), сахар, молоко сухое обезжиренное, эмульгатор натуральныйсоевый лецитин, натуральный ароматизатор: стручки ванили, Глазурь кондитерская белая (сахар, заменитель масла какао нетемперируемый лауринового типа, сыворотка сухая молочная, эмульгаторы (Е322, Е 476), ароматизаторы.
	Бисквит мята пф	Мука пшеничная в/с; сахар; мелланж; Продукт сладко – сливочный с маслом комбинированный « Родная деревенька» (заменитель молочного жира (рафинированные, дезодорированные растительные масла (в т.ч. соевое) в натуральном и модифицированном виде, антиокислитель Е306 смесь токоферолов), вода питьевая, масло сливочное, молоко сухое обезжиренное, эмульгатор (Е471,Е322), консервант (Е202),краситель пищевой бета-каротин); молоко; миндальная мука; «Линднер» добавка комплексная пищевая разрыхлитель (порошок пекарский) для кондитерских и хлебобулочных изделий: (крахмал кукурузный, эмульгаторЕ450, разрыхлитель Е500ii) ; паста для взбивания (вода, сахар, эмульгаторы (Е470, Е471, Е475), влагоудерживающие агенты (Е422, Е1520)); ароматизатор миндальный; краситель (Е102,Е133).
	Бутон Розы сухоцвет	Сухоцвет бутон розы.
	Глазурь темная шоколадная	Сахар, заменитель масла какао нетемперируемый лауринового типа, какао- порошок, сыворотка сухая молочная, эмульгаторы(Е322,Е476), ароматизатор.
	Яйцо перепелиное микс шоколадное	Молочный шоколад 38%(сахар,какао-масло,сухая молочная сыворотка,какао-масса,сухое обезжиренное молоко,эмульгаторы лецитин подсолнечника (Е322), полигрицерин полирицинолеат(Е476) ароматизатор ваниль покрытие 37%(сахар, вода, крахмал, эмульгатор(сложные эфиры жирных кислот сахарозы), стабилизатор камедь акации, регулятор кислотности (лимонная кислота), консервант сорбат калия, красители Е124,Е150d, Е160а i, концентрат спирулины , начинка паста из фундука25% (паста из фундука).
	Кондитерская посыпка	Сахар,мука рисовая,масло пальмовое,носитель (Е1422),декстроза,загустители Е415,Е466, эмульгаторы (лецитин рапсовый Е432,глазирователь(шеллак), красители Е129, ароматизатор Ванилин, антиокислители(аскорбиновая кислота,Е306).
Аллергены Продукт не подходит для лиц, которым противопоказано	- орех фисташка, грецкий, миндаль, фундук, арахис - молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза); - какао, лицетин сои	

употребление перечисленных продуктов (веществ)	- 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 4,7; Жиры 20,5; Углеводы 51,2; Ккал 407,9.