

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 17:00.	
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; зиквер 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 E306 смесь токоферолов), вода питьевая,масло сливочное,молоко сухое обезжиренное,эмульгатор E471,E322, консервант E202,краситель пищевой бета-каротин), изюм, меланж яичный куриный, вода питьевая, цукаты (ананас, сахар, регулятор кислотностилимонная кислота (E 330)), дрожжи хлебопекарные прессованные, улучшитель (мука пшеничная набухающая, эмульгаторы (E 4741), клейковина пшеничная, сухое цельное молоко, стабилизатор (E 170), эмульгатор (E 472e), ароматизатор (этилванилин), краситель натуральный (E 160 a)антиокислитель (E 300), вещество для обработки муки(E 920), ферменты альфаамилазы, ксиналаза)- ферменты инактивируются в выпеченной продукции), соль поваренная пищевая, улучшитель (Пшеничная клейковина, эмульгатор (E472e),стабилизатор (E170),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(E319,E330)), молоко сухое цельное сыворотка молочная сухая, заменитель какао масла нетемпературуемый нелауринового типа(фракционированное частично гидрогенизированноепальмовое масло, эмульгаторы(E322,E492),антиокислитель(E306)), эмульгатор (E322), 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 E306 смесь токоферолов), вода питьевая, масло сливочное, молоко сухое обезжиренное, эмульгатор (E471,E322), консервант (E202),краситель пищевой бета-каротин); Сыр сливочный(творожный)(молоко пастеризованное, сливки пастеризованные, комплпексная 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 (E-420ii), (463), (E322), стабилизаторы (E401), (E-472e), соль, ароматизатор, краситель (E160a); Сливки для взбивания 35% (нормализованные сливки, стабилизатор каррагинан); сорбат калия(E202).
	Начинка малина пф	Малина, сахар,«Сафтия плюс» смесь сухая: комплексная пищевая добавка (загустители (E1422, E401); сорбат(E202).
	Зиквер с глазурью белой	Жир специального назначения (масло ши), сахар, молоко сухое обезжиренное, эмульгатор натуральный соевый лецитин, натуральный ароматизатор: стручки ванили, Глазурь кондитерская белая (сахар, заменитель масла какао нетемператуемый лауринового типа, сыворотка сухая молочная, эмульгаторы (E322, E 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 E306 смесь токоферолов), вода питьевая, масло сливочное, молоко сухое обезжиренное, эмульгатор (E471,E322), консервант (E202),краситель пищевой бета-каротин); молоко; миндальная мука; «Линднер» добавка комплексная пищевая разрыхлитель (порошок пекарский) для кондитерских и хлебобулочных изделий: (крахмал кукурузный, эмульгаторE450, разрыхлитель E500ii) ; паста для взбивания (вода, сахар, эмульгаторы (E470, E471, E475), влагоудерживающие агенты (E422, E1520)); ароматизатор миндальный; краситель (E102,E133).
	Бутон Розы сухоцвет	Сухоцвет бутон розы.
	Глазурь темная шоколадная	Сахар, заменитель масла какао нетемператуемый лауринового типа, какао- порошок, сыворотка сухая молочная, эмульгаторы(E322,E476), ароматизатор.
	Яйцо перепелиное микс шоколадное	Молочный шоколад 38%(сахар,какао-масло,сухая молочная сыворотка,какао-масса,сухое обезжиренное молоко,эмульгаторы лецитин подсолнечника (E322), полиглицерин полирицинолеат(E476) ароматизатор ваниль покрытие 37%(сахар, вода, крахмал, эмульгатор(сложные эфиры жирных кислот сахарозы), стабилизатор камедь акации, регулятор кислотности (лимонная кислота), консервант сорбат калия, красители E124,E150d, E160a i, концентрат спирулины , начинка паста из фундука25% (паста из фундука).
	Кондитерская посыпка	Сахар,мука рисовая,масло пальмовое,носитель (E1422),декстроза,загустители E415,E466, эмульгаторы (лецитин рапсовый E432,глазирователь(шеллак), красители E129, ароматизатор Ванилин, антиокислители(аскорбиновая кислота,E306).
Аллергены Продукт не подходит для лиц, которым противопоказано		- орех фисташка, грецкий, миндаль, фундук, арахис - молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза); - какао, лецитин сои

употребление перечисленных продуктов (веществ)	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<p>Гастроэнтерологические заболевания (целиакия, гастрит, гастроудоденит, 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.</p>
Пищевая ценность (на 100 грамм продукта)	Белки 4,7; Жиры 20,5; Углеводы 51,2; Ккал 407,9.