

ПРОГРАММА КУЛИНАРНОГО МАСТЕР-КЛАССА:

Торт «Шапказавр».

Описание программы	Участники мастер-класса соберут из заготовок и украсят бисквитный торт в виде динозавра.	
Дата и время проведения	«02» ноября 2025 г., начало в 12.00 / 14:30	
Продолжительность	80 минут	
Место проведения	Пекарня «Цех85», Парфёновская 9 к.1.	
Количество участников	До 8 человек.	
Дополнительные условия	К мастер-классу допускаются участники от 6 лет.	
Изготавливаемая продукция	Торт «Шапказавр»	
Ингредиенты	Бисквит Нуагат, крем сырно-новый, сливочно-черничный крем, сироп сахарный, посыпка кондитерская, масса на десерт Картошка.	
Состав	Бисквит Нуагат	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); Сахар; Мелланж; Мука пшеничная в/с; «Линднер» добавка комплексная пищевая разрыхлитель (порошок пекарский) для кондитерских и хлебобулочных изделий: (крахмал кукурузный, эмульгаторE450, разрыхлитель E500ii)
	Масса на десерт Картошка	- сахар; - сметана; - мука пшеничная хлебопекарная в/с; - меланж яичный; - молоко сгущенное вареное (нормализованное молоко, сахар); - какао-порошок; - сливки на растительных маслах (вода питьевая, гидрогенизированный растительный жир, сахар, молочный белок, эмульгаторы (E-420ii, E472e, E322, E435); - масло сливочное; - порошок пекарский (крахмал кукурузный, эмульгатор E450, разрыхлитель E500ii); - паста для взбивания (вода, сахар, эмульгаторы (E470, E471, E475), влагоудерживающие агенты (E422, E1520)).
	Крем сырно – новый	Сметана 20% (рекомбинированные сливки (молоко сухое обезжиренное, масло сливочное, вода питьевая) закваска) ; Сливки для взбивания 35% (нормализованные сливки, стабилизатор каррагинан); Сливки растительные Шантипак (Вода, гидрогенизированный растительный жир, сахар, молочный белок, эмульгаторы (E-420ii), (463), (E322), стабилизаторы (E401), (E-472e), соль, ароматизатор, краситель (E160a); Сахар
	Сироп сахарный	Сахар, вода, лимонный сок.
	Краситель пищевой	Вода; глицерин; сахар; камедь рожкового дерева; кислота лимонная; краситель пищевой E129; камедь гуаровая; E202; E211; E1414
Посыпка кондитерская	Сахар, крахмал кукурузный, мука пшеничная, мука рисовая, мальтодекстрин, E414, E904, ароматизатор ванильный, пищевые красители	

<p>Аллергены Продукт не подходит для лиц, которым противопоказано употребление перечисленных продуктов (веществ)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза); - злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки; - яйца и продукты их переработки; - следы сои - красители могут оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей - какао
<p>Медицинские противопоказания</p>	<p>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.</p>
<p>Пищевая ценность (на 100 грамм продукта)</p>	<p>Белки 7,4; Жиры 38,2; Углеводы 47,6; Ккал 564,8.</p>
<p>Общий вес продукта</p>	<p>0,8 кг</p>