

ЯК ВІДКРИТИ ПЕКАРНЮ.
І ХЛІБ ТА ВИПІЧКА
У РЕСТОРАНАХ І

| 26.03

26 БЕРЕЗНЯ

ЯК ВІДКРИТИ ПЕКАРНЮ.
ХЛІБ ТА ВИПІЧКА
У РЕСТОРАНАХШОУ-РУМ КОМПАНІЇ «МАРЕСТО»
ПР.Т. ВАЛЕРІЯ ЛОБАНОВСЬКОГО, 56

START

8:30 – 9:00

Реєстрація

9:00 – 10:00

Business Speed Networking

NEW

10:00 – 10:10

Вітальне слово організатора

10:10 – 11:40

Ігор Лаврешин

пекар-ремісник, консультант із хлібопечення,
Кривий Ріг

ЛЕКЦІЙНО-ПРАКТИЧНИЙ МАЙСТЕР-КЛАС

«ШВИДКИЙ ХЛІБ» — ЩО ТАКЕ ДОБРЕ
І ЩО ТАКЕ ПОГАНО

ПРИГОТУВАННЯ ВИРОБІВ:

- ПИВНИЙ ХЛІБ ІЗ ЯБЛУКАМИ
- БРІУШ



11:40 – 12:00

Сергій Пастух

бренд-шеф компанії «Маресто»,
Київ

ЛЕКЦІЯ:

«BAKE AND CHILL»

ВІД МАЛЕНЬКИХ ХИТРОЩІВ
ДО ВЕЛИКИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

12:00 – 12:30

Кава-брейк

12:30 – 13:45

В'ячеслав Батт

засновник пекарні і мережі магазинів
крафтових продуктів «Живий Хліб»,
Львів

ЛЕКЦІЯ:

«ЯК ВІДКРИТИ ПЕКАРНЮ»



Вікторія Батт

шеф-пекар пекарні «Живий Хліб»,
Львів

МАЙСТЕР-КЛАС ПО ПРИГОТУВАННЮ:

- КЛАСИЧНИЙ КРУАСАН
- КУНЬ-АМАН ІЗ ПИВНОЮ
КАРАМЕЛЛЮ
- ДАНИШ ІЗ БРІ ТА ПЕКАНОМ

РАСКАТКА ТІСТА І ФОРМУВАННЯ ВИРОБІВ



13:45 – 14:45

Обід

14:45 – 15:15

Ольга Терницька

формаж'є, сировар і власник мережі
магазинів крафтових сирів «Лавка Сирного феї»,
засновник сервісу красивого сиру «Cheesebar»

МОНОДЕГУСТАЦІЯ СИРІВ



15:15 – 16:15

Вікторія Батт

шеф-пекар пекарні «Живий Хліб»,
Львів

МАЙСТЕР-КЛАС:

ВИПІКАННЯ ТА ОФОРМЛЕННЯ ВИРОБІВ.
ЛАМІНУВАННЯ ЛИСТКОВОГО ТІСТА

16:15 – 16:40

Кава-брейк

16:40 – 18:00

Євген Орланюк

шеф-пекар кафе-пекарні «Breadway»,
Одеса

ЛЕКЦІЙНО-ПРАКТИЧНИЙ МАЙСТЕР-КЛАС

«ХЛІБА НА ЗАКВАСЦІ». ЇХ ПЕРЕВАГИ
ТА НЕДОЛІКИ»

ПРИГОТУВАННЯ ВИРОБІВ:

- ТАРТІН
- БАГЕТ ФРАНЦУЗЬКИЙ

