

В период с 28 по 30 июля 2015 г в стенах торгово-экономического техникума компанией ["UNIFILLER"](#) совместно с выпускником техникума проведен практический мастер-класс крупным производителям кондитерских изделий в г.Хабаровске. Технологи компании ["UNIFILLER"](#) Виктор Майнцер и Мартин Хорштайнер ознакомили с демонстрацией хабаровских производителей с оборудованием компанией Riehle для производства кондитерских изделий.

НА МАСТЕР-КЛАССЕ БЫЛИ ПРЕДСТАВЛЕНЫ СЛЕДУЮЩЕЕ МЕРОПРИЯТИЯ:

-ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАВАРНОГО ТЕСТА ДЛЯ ПРОФИТРОЛЕЙ, ЭКЛЕРОВ, ТВОРОЖНЫХ КОЛЕЦ.

-ОТСАДКА ЗАВАРНОГО ТЕСТА С ПОМОЩЬЮ ОТСАДОЧНОЙ МАШИНЫ ЭЛЬФ 400,

- ВЫПЕЧКА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ.

-ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА ДЛЯ БЕРЛИНЕРОВ, РАЗДЕЛКА, ФОРМОВКА ТЕСТОВЫХ ЗАГОТОВОК, РАССТОЙКА.

-ПРИГОТОВЛЕНИЕ МАССЫ ДЛЯ МАФФИНОВ, ОТСАДКА МАФФИНОВ С ПОМОЩЬЮ ДЕПОЗИТОРА ЕЛЬФ 400, ВЫПЕЧКА МАФФИНОВ.

-ВЫПЕКАНИЕ БЕРЛИНЕРОВ НА ФРИТЮРНИЦЕ МИНИ 20

-НАПОЛНЕНИЕ БЕРЛИНЕРОВ, МАФФИНОВ, ПРОФИТРОЛЕЙ, ЭКЛЕРОВ НА ДЕПОЗИТОРЕ ЕЛЬФ400.

-ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА ДЛЯ ДОНАТСОВ И ТВОРОЖНЫХ ШАРИКОВ

-ВЫПЕЧКА ДОНАТСОВ И ТВОРОЖНЫХ ШАРИКОВ НА ФРИТЮРНИЦЕ МИНИ20 С ДОЗАТОРОМ ФИРМЫ РИЛЛЕ.

-НАПОЛНЕНИЕ ДОНАТСОВ И ТВОРОЖНЫХ ШАРИКОВ С ДЕПОЗИТОРОМ ЕЛЬФ400

-ГЛАЗИРОВКА ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ С ЮНИОР 20