



В петък, 27.9.19, 13.00ч. след като собствениците на „МЕЛНИЦИТЕ ХАЛКИДИКИС“, Федра и Янис Папаулиас ни представят мелницата и условията, причините и апаратурата за производство на висококачествени брашна, специалисти инженери, биотехнолози и мастебеикери ще ни представят „сладко-производителни способности“ на брашна за сладкарство. С каква кокометрия трябва да бъдат те, с колко протеини, какво падасто число, с какви абсорбиращи възможности? Ще произведем на място и ще дегустираме пандишпани, кейкове, бисквити, козунаци и др. от ръжено, царевично, пълнозърнесто, многозърнесто, от твърда пшеница и други брашна.

Ще произведем на място и ще дегустираме сладкарски изделия и ще сравним на вкус, визия и трайност с продукти от брашна с ниски „сладко-производителни способности“.

Част от програмата : „ЛИМНОС от твърда пшеница, ръжено и царевично ПРИМА за пандишпани“, „ЕЛЕФАНТ и РЕКС за козунаци“, „СЛАДКАРСКИ и СТАРЕНИО за бисквити“, „ЕЧЕМИЧЕН за гризини“, „МПУГАЦА и ФИОРЕТО за закуски“ и др.



пандишпани, кейкове и сладки от различни видове брашна

Хрупкави бисквити и кукис кандуцини и гръцки курабии

Пухкави козунаци, бриош, меламакарони и коледни пити

Малки солени изкушения: Гризини, гевреци, мини хлебчета



В събота 28.9.2019, 10.30ч., ще бъдем в завода на «ШУГАРТ», (в Терми, Солун, близо до «мелници Халкидикис»). Собствениците на завода, Стефания и Танасис Салагианис, ще ни представят как се правят захарните пасты на ШУГАРТ известни по целия свят, както и всичките захарни продукти на ШУГАРТ, необходими за всеки съвременен модерен сладкар.

В презентационната зала на завода, сладкар-декораторът Милтос Сахаидис ще декорира живо детски и сватбени торти с оглед бързо, ефикасно и впечатляващо производство.

В изложбената зала на ШУГАРТ, ще се вдъхновим от съвременните тенденции за декорация с захарна паста и ще се запознаем с поредица от необходими инструменти и захарни елементи за бързо и ефикасно производство.

Част от програмата : „мекота и пластичност с тесто ШУГАРТ“, „релефни и цветови ефекти с пасты ШУГАРТ“, „иновации и бързо производство с продукти ШУГАРТ“ и др.



Условия и програма за участие: Заминаване от София 27.9.19, 8.30ч., след програмата в „мелници Халкидикис“, вечеря и спане в хотел близо до мелницата.

На 28.9.19, след закуската, пътуваме до завода „ШУГАРТ“, за презентация и дегустация на изделия с захарните пасты на ШУГАРТ.

Следобед, посещаваме склада за сладкарски инструменти „ВУТИАДИС“. Пристигане в София, около 21.30.

Цена за ношувка в хотела, закуска, обяд, вечеря, книга-рецептурник, транспорт (София –Халкидики и обратно включително и вътрешен) за единична стая, на човек 400лв без ДДС, за двойна стая 350лв без ДДС на човек. (Безплатно за участници със собствен транспорт, без хотел, храна и други разходи).

Презентациите ще бъдат на български език. Местата са ограничени и ще се запази ред на записване. Тел. 0878690025, 0878984887.