

ДНЗ «Ніжинський професійний  
аграрний ліцей Чернігівської області»

запрошує на курс

**«Вироби з пісочного тіста**

**на безглютеновому борошні»**

**Приготування безглютенового тарту, «мармурового» печива  
та пісочного пирога з сиром**



За 18 уроків ви дізнаєтеся як легко приготувати пісочне тісто на безглютеновому борошні та відомі вироби з нього, навіть якщо у вас немає досвіду у випічці.

*Після навчання ви будете вміти:*

1. Підбирати необхідну сировину, посуд та інвентар, обладнання для приготування пісочного тіста на безглютеновому борошні та виробів з нього.
2. Готувати пісочне тісто на безглютеновому борошні та вироби з нього, лимонний курд, меренгу.
3. Формувати та випікати тарти, печиво, пироги з різними начинками за нашими авторськими рецептурами з ідеальною текстурою та смаком.
4. Будете знати, які помилки заважають приборкати це примхливе тісто та готувати смачні вироби з нього!

*Оволодієте новими навичками та знаннями, які залишаться з Вами назавжди!*

Контактний телефон  
0973308097

# Програма курсу

1. Вступне заняття. Інформація про інструменти, інвентар, обладнання, які необхідні для приготування пісочного безглютенового тіста та виробів з нього.

Правила підготовки та експлуатації, вимоги безпеки праці.

2. Вибір та підготовка основної і допоміжної сировини. Ознайомлення з технологічними картами на вироби.

3. Технологія приготування пісочного безглютенового тіста, способи і режими випікання виробів, розбір можливих недоліків та способів їх усунення.

4. **Практичне заняття №1.** Приготування пісочного тіста на безглютеновому борошні та випікання штучних виробів - безглютенового тарту з лимонним курдом та меренгою.

5. **Практична робота № 2.** Приготування та випікання «мармурового» печива з пісочного тіста на безглютеновому борошні.

6. **Практична робота № 3.** Приготування пісочних пирогів з сиром на безглютеновому борошні. Оздоблення поверхні пирогів. Рекомендації майстра.

