

15 марта 2019 года на базе ПФ «ТПТ» состоялся мастер-класс по кондитерскому производству на тему «Обтягивание бисквитных тортов мастикой».

Организовала мастер класс мастер производственного обучения Колчанова О.В.

Провела мероприятие кондитер ресторана «Элегия» Алиева Т.Г.

Участники мероприятия: студенты 3 курса, группа П-18, профессия «Повар, кондитер»

Цель мероприятия: внедрение современных тенденций при приготовлении бисквитных тортов по профессии «Повар, кондитер», квалификации «Кондитер».

Сахарная мастика прочно занимает сердца сладкоежек и умы кондитеров. В современной моде торт из мастики занимает почетное место лидера. Мастика легка в работе, красится в любой цвет и хорошо держит форму. Дополнительное преимущество такого десерта в том, что под мастичный декор можно спрятать начинку на любой вкус.

Кондитер Алиева Т.Г. показала студентам элементы украшения бисквитных тортов мастикой. Ребята повторяли практические действия кондитера, создавая свои маленькие шедевры.

Мастер-класс прошел на отличном уровне, оставив прочные умения и навыки у наших студентов.

