Навчальні програми Пекарського Центру

28.10.2026

Zeelandia



Global Здоба: рецепти й технології з усього світу



Запрошуємо вас у подорож світом здобної випічки - від американських сінабонів до французького бріоша, від українського калача до польського рулету. Кожен виріб має свою історію, технологію та сенсорну унікальність, і ми прагнемо показати, як традиції різних країн можуть надихати сучасне виробництво.

- США- сінабони, Франція – бріош, Україна – калач, Польща – рулет Вишуканий.
- Вимоги до основної сировини, використання функціональних інгредієнтів.
- Технологічний процес виробництва.
- Критерії оцінювання виробів
- Типові відхилення від якості виробів, причини та їх усунення
- Вимоги до зберігання

Технології виробництва заморожених хлібобулочних та листкових виробів



Семінар присвячений комплексному розбору сучасних підходів до глибокого заморожування у хлібопекарській галузі.

- Переваги використання технологій глибокого заморожування
- Вимоги до основної сировини
- Використання функціональних інгредієнтів
- Види технологій заморожування (Готові до формування; Сформовані заморожені; Вистояні заморожені; Частково випечені заморожені; Випечені заморожені)
- Переваги та недоліки кожної з технологій
- Критерії оцінювання виробів
- Типові відхилення від якості виробів, причини та їх усунення
- Вимоги до зберігання.

Бісквітна майстерня: від класики до інновацій.



Цей семінар - не лише про технології, а й про натхнення. Ми покажемо, як класика може поєднуватися з інноваціями, а традиційні рецепти - з сучасними підходами. Ви отримаєте практичні знання, які допоможуть створювати різноманітні бісквіти з ідеальною текстурою, смаком та виглядом.

- Види бісквітів: класичний, масляний, шифоновий, Дженуаз, Джоконда, Дакуаз, Савоярді.
- Види розрихлення, технології збивання, типи обладнання.
- Сировина та її роль. Сенсорний аналіз бісквітів.
- Типові помилки та способи їх уникнення

КексLab + бісквітні та кексові донати



Запрошуємо вас у світ кексів, мафінів та бісквітних донатів - виробів, які вже давно завоювали популярність серед споживачів завдяки своїй різноманітності, смаку та універсальності.

- Наш семінар поєднує практику і теорію, щоб допомогти вам вдосконалити майстерність та розширити асортимент.
- Ми розкажемо не лише про технологічні тонкощі, а й навчимо створювати вироби з ідеальною текстурою, смаком та зовнішнім виглядом.
- Розглянемо як класичні рецептури, так і сучасні рішення.

Технологія виробництва заморожуваних кондитерських виробів



На семінарі ви дізнаєтеся про:

- переваги й особливості шокового заморожування різних десертів,
- вимоги до упаковки,
- процеси зберігання
- способи уникнення типових помилок.

Різдвяний штолен: традиція і технологія



Семінар, присвячений одному з найвідоміших і найатмосферніших виробів європейської різдвяної традиції - штолену. Це виріб, що поєднує багатовікову історію, багатство смаку та сучасні технологічні підходи.

Ми покажемо як традиційні рецептури можуть бути адаптовані до сучасних виробничих умов, зберігаючи автентичність і водночас відкриваючи нові можливості для розширення асортименту.

Ви отримаєте практичні знання про сировину, технології та сенсорику, а також навчитеся уникати помилок і забезпечувати стабільну якість виробів.

Технологія виробництва італійського панеттоне



Зануритися у світ одного з найвідоміших італійських виробів — панеттоне.

Цей символ різдвяної традиції поєднує в собі витонченість смаку, складність технології та майстерність виробництва.

Семінар допоможе зрозуміти як поєднати традиційні технології з сучасними виробничими рішеннями, щоб отримати виріб із неперевершеною текстурою, ароматом та стабільною якістю.

Ми розглянемо ключові етапи виробництва, навчимо аналізувати готові вироби та уникати типових помилок.

CookieLab: рецептури, текстури, технології виробництва печива



Запрошуємо вас до світу печива - виробу, який поєднує простоту та безмежні можливості для творчості. Семінар допоможе вам зрозуміти ключові технологічні процеси, навчитися аналізувати якість виробів та уникати типових помилок.

- Сировина та її роль. Класифікація печива. Способи формування печива.
- Технологія приготування різних видів печива
- Типові дефекти та їх причини
- Обладнання для виробництва печива.

Календар проведення семінарів 2026 рік

Дата	Назва
30.10.2026	**Global Здоба:** рецепти й технології з усього світу
04.11 – 05.11.2026	Технології виробництва **заморожених хлібобулочних** та **листкових** виробів
06.11.2026	**Бісквітна майстерня:** від класики до інновацій
12.11.2026	**КексLab** + бісквітні та кексові донати
19.11.2026	**Global Здоба:** рецепти й технології з усього світу
27.11.2026	Різдвяний **штолен:** традиція і технологія
2-3.12.2026	Технологія виробництва **італійського панеттоне**
04.12.2026	**КексLab** + бісквітні та кексові донати
11.12.2026	**CookieLab:** рецептури, текстури, технології виробництва печива