"Три найсмачніші запахи? Запах гарячої кави, сторінок нової книги та, звісно, свіжої випічки!"

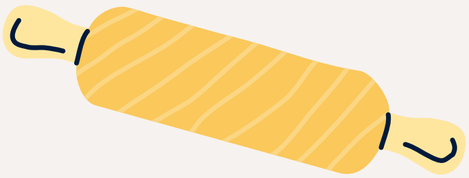
Майстер-клас "Приготування булочок Сінабонів"

Майстер виробничого навчання
Ус Тетяна Миколаївна

1.Розкрити Вам таємниці приготування дріжджового тіста опарним способом.

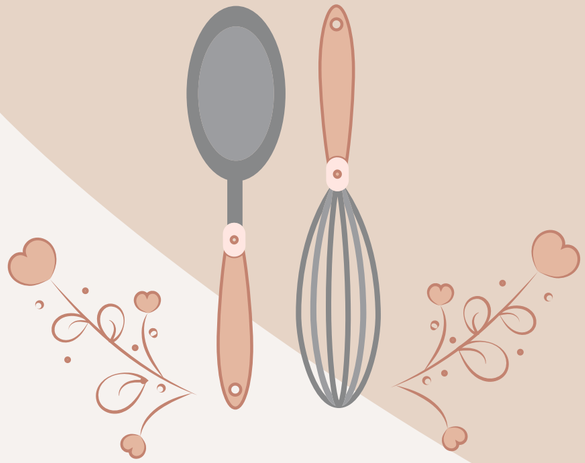
2. Розкрити історію та походження булочок «Сінабонів» і таємницю їх популярності.

3. Продемонструвати майстерність у поетапному приготуванні булочок.

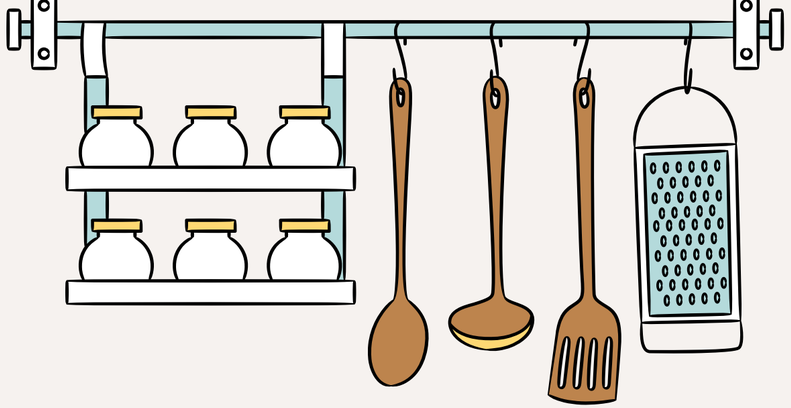


Історія всесвітньо відомого бренду «Сінабон»!

Цікаві факти про булочки «Сінабони»



- Назву булочки Cinnabon отримали на честь особливого сорту кориці, який додають в цю випічку.
- Найароматніша кориця сорту «Макара» вирощується спеціально для «Сінабон» високо в горах Індонезії.
- Суміш для випічки, яка дає тісту досконалу м'якість і повітряну текстуру — офіційно запатентована і тримається у найсуворішому секреті.
- Вершковий сир для глазурі, який є фінальним штрихом і робить булочки ніжними на смак.



Інструктаж з техніки безпеки та дотримання санітарних норм від майстра виробничого навчання.