

Kurz č. 1

Čokoláda ako základ

- Je určený pre začiatočníkov zameraný na spracovanie pravej čokolády značky callebaut

Kurz trvá 6 hodín,
bude realizovaný
v sobotu od 9,00 – 15,00h
počet osôb : 5- 8



Obsahom školenia bude oboznámiť a naučiť sa prakticky pracovať s čokoládou. Školenie bude zamerané aj na teóriu, ale najmä na názornú prácu s čokoládou, prípravu praliniiek, ganache. Každý účastník kurzu bude pracovať s čokoládou.

Obsah školenia

- čokoláda ako základný pojem – teoretická časť
- temperovanie čokolády - základná a podstatná časť pri príprave praliniiek, spôsoby temperovania
- príprava pralinkových foriem – dôkladné čistenie, maľovanie prifarbeným kakaovým maslom, pred vylievaním, jednotlivé jednoduché techniky
- vylievanie foriem vytemperovanou čokoládou
- príprava náplní – základný „ganache“, dochucovanie náplní, niekoľko jednoduchých receptúr, plnenie praliniiek. Použitie základných trvanlivých náplní, dochucovanie.
- zat'ahovanie „viečkovanie“ praliniiek - konečná fáza prípravy. Zrenie, kryštalizácia praliniiek vo formách, jednoduché ozdoby
- príprava lávového koláčika – pečenej čokolády s malinami a zmrzlinou
- základné receptúry

Osvedčenie o absolvovaní

Cena školenia120,- € s DPH