

Kurz č. 4

Pálená hmota , odpaľované cesto ako lahodný dezert

- školenie je zamerané na prípravu pálenej hmoty a jej spracovanie

Kurz trvá 4 hodiny ,
bude realizovaný
v piatok od 15,00 – 19,00h
počet osôb: 5- 8



Obsahom školenia je osvojiť prípravu pálenej hmoty, základné zásady pri miešaní a spracovaní.

Výrobky : choux, eclair, vaječný venček, karamelový veterník, pari brest

Obsah kurzu :

- príprava pálenej hmoty klasického typu
- príprava pálenej hmoty francúzskeho typu
- základné zásady technologického postupu , varenie, miešanie
- správne pečenie , teplota, zásady,
- príprava craquelinu
- príprava náplní, praliné
- dokončovanie výrobkov
- základné recepty

Osvedčenie o absolvovaní

Cena školenia80,- € s DPH

