



KURS CUKIERNICZY DLA AMATORÓW

Opis: kurs cukierniczy od podstaw, składający się z 8 spotkań. Zajęcia będą odbywały się codziennie, w godz. 18.00 (dni powszednie) oraz 11.00 (weekend). Każde z nich potrwa ok. 4-5 godz. i będzie składało się z części teoretycznej i części praktycznej. Kurs zakończy się egzaminem praktycznym. Uczestnicy otrzymają dyplom ukończenia kursu.

Czas trwania: od 2 sierpnia do 10 sierpnia 2017 r.

Prowadząca:



Adrianna Jaworska – cukiernik i wykładowca. Szkoliła się w japońskim oddziale szkoły Le Cordon Bleu w Kobe oraz Akademii Czekolady Valrhona we Francji. Absolwentka prestiżowego programu *Hautes Etudes du Goût* na Uniwersytecie Champagne-Ardennes i wykładowca historii cukiernictwa na kierunku Food Studies na Uniwersytecie SWPS w Warszawie. W CookUp prowadzi kurs ABC Cukiernictwa i warsztaty cukiernicze z bez, amerykańskich wypieków, ptysiów i eklerów.

Program

Zajęcia nr 1: Ciasto kruche: tarty

Data: 2.08.2017 r. (środa)

Godzina rozpoczęcia: 18.00 (ok. 5 godzin)

Część teoretyczna

- Podstawowe ciasto kruche
- Nowoczesne sposoby modyfikacji ciasta
- Rodzaje tart
- Rodzaje nadzienia, dobór składników i dekoracji tart

Część praktyczna:

- Tartaletki z kremem pâtissière i sezonowymi owocami
- Tarta czekoladowa z ganachem czekoladowym i malinami
- Tartaletki z kremem migdałowym i morelami

Zajęcia nr 2: Ciasto drożdżowe

Data: 3.08.2017 r. (czwartek)

Godzina rozpoczęcia: 18.00 (ok. 5 godzin)

Część teoretyczna:

- Podstawowe ciasto drożdżowe – zasady pracy z ciastem drożdżowym, warunki przygotowania i najczęstsze błędy
- Zasady doboru składników do ciasta
- Rodzaje drożdżowych wypieków
- Dobór dodatków do ciasta

Część praktyczna:

- Brioche - maślane bułeczki śniadaniowe
- Kanelbullary - skandynawskie bułeczki cynamonowe
- Chałka i plecione ciasto drożdżowe

Zajęcia nr 3: Bezy

Data: 4.08.2017 r. (piątek)

Godzina rozpoczęcia: 18.00 (ok. 5 godzin)

Część teoretyczna:

- Rodzaje bez – beza francuska, beza włoska oraz beza szwajcarska
- Podstawowe zasady przygotowywania poszczególnych rodzajów bez

- Warunki przygotowania i najczęstsze błędy przy przygotowywaniu bez
- Zastosowanie bez w cukiernictwie: w wypiekach i kremach

Część praktyczna:

- Beza Pavlova z kremem na bazie mascarpone i świeżymi owocami (beza francuska)
- Tartaletki cytrynowe z bezą włoską (beza włoska)
- Dekoracje z bezy szwajcarskiej i szwajcarski krem maślany do dekoracji babeczek i tortów (beza szwajcarska)

Zajęcia nr 4: Francuska piekarnia: ciasto francuskie cz. 1

Data: 5.08.2017 r. (sobota)

Godzina rozpoczęcia: 11.00 (ok. 5 godzin)

Część teoretyczna:

- Podstawowe ciasto francuskie – tradycyjny sposób przygotowywania
- Warunki i zasady przygotowywania tradycyjnego ciasta francuskiego
- Nowoczesne sposoby przygotowywania ciasta francuskiego
- Zastosowanie ciasta francuskiego

Część praktyczna:

- Ciasto francuskie od podstaw: technika wałkowania i składania ciasta francuskiego
- Ciasto francuskie na słodko: palmiers
- Ciasto francuskie na słono: paillettes z serem

Zajęcia nr 5: Francuska piekarnia: ciasto francuskie cz. 2

Data: 6.08.2017 r. (niedziela)

Godzina rozpoczęcia: 11.00 (ok. 5 godzin)

Część teoretyczna:

- Technika wałkowania i składania ciasta francuskiego cz. 2

Część praktyczna:

- Praca z ciastem francuskim: technika wałkowania i składania ciasta francuskiego cz. 2
- Croissanty
- Pain au chocolat
- Pain aux raisins

Zajęcia nr 6: Trendy cukiernicze: ptysie i eklery

Data: 8.08.2017 r. (wtorek)

Godzina rozpoczęcia: 18.00 (ok. 5 godzin)

Część teoretyczna:

- Tradycyjne ciasto parzone – technika i zasady przygotowywania
- Nowoczesne formy ciasta parzonego
- Zastosowanie ciasta parzonego w cukiernictwie
- Techniki zdobienia eklerów

Część praktyczna:

- Eklery czekoladowe z kremem pâtissière
- Chouquettes z cukrem gronowym
- Płytka z kremem ze słonego karmelu i orzechem w karmelu

Zajęcia nr 7: Serniki

Data: 9.08.2017 r. (wtorek)

Godzina rozpoczęcia: 18.00 (ok. 5 godzin)

Część teoretyczna:

- Rodzaje serników
- Zasady przygotowywania serników, warunki pracy przy przygotowaniu serników
- Dobór dodatków do serników

Część praktyczna:

- Klasyczny sernik nowojorski na spodzie z ciasteczek owsianych
- Tradycyjny sernik krakowski na kruchym spodzie
- Delikatny sernik czekoladowy na mocno kakaowym spodzie

Zajęcia nr 8: Torty

Data: 10.08.2017 r.

Godzina rozpoczęcia: 18.00 (ok. 5 godzin)

Część teoretyczna:

- Rodzaje tortów
- Podstawowe zasady składania tortów
- Rodzaje kremów i nadzień do tortów
- Techniki zdobienia

Część praktyczna:

- Tort karmelowo-czekoladowy:
 - biszkopt czekoladowy dacquoise

- mus malinowy
- malinowa żelka
- prążynka czekoladowa: pailleté feuillentine
- lustrzany głaçage (świecąca polewa czekoladowa)
- dekoracje z czekolady

Spotkanie nr 9: Egzamin

Data: 10.08.2017 r.

Godzina: 18.00

Do egzaminu może przystąpić uczestnik, który brał udział we wszystkich zajęciach. Po zakończeniu kursu otrzyma dyplom potwierdzający uczestnictwo w zajęciach.

Cena za cały kurs (8 zajęć): 2500 zł brutto (w tym 23% VAT).

Istnieje możliwość zapłaty w dwóch ratach.

Cena pojedynczych zajęć: 350 zł brutto (w tym 23% VAT) w przypadku chęci uczestniczenia tylko w wybranych warsztatach z kursu – w przypadku wolnych miejsc.

Zajęcia odbywają się w studiu CookUp Mokotów przy ul. Raławickiej 99 w Warszawie (teren Fortu Mokotów).

Zapisy: CookUp, tel. 692 493 678, www.cookup.pl, studio@cookup.pl

Cała zawartość niniejszej oferty ma charakter autorski. Nieautoryzowane wykorzystywanie całości lub fragmentów niniejszej oferty bez zezwolenia jest zabronione i będzie skutkowało roszczeniami odszkodowawczymi na drodze sądowej.

Wszelkie prawa zastrzeżone.

(C) 2017 Get Public Sp. z o.o.