

KURS CUKIERNICZY – I stopień

Sporządzanie oraz wypiek wyrobów z ciasta biszkoptowego

Wypiek i dekoracja tortów

Program kursu przewiduje :

- poznanie surowców do sporządzania ciasta biszkoptowego oraz stosowanych dodatków;
- sposoby sporządzania ciasta biszkoptowego / na zimno i na ciepło/
- pieczenie różnych wyrobów z ciasta biszkoptowego np. rolady, keksy, krajanki tortowe ; biszkopty jako podstawy do innych ciast, ciastka korpusowe;
- sporządzanie tortów o różnych kształtach i różnych spodach biszkoptowych, np. kokosowym, orzechowym, makowym, czekoladowym i innych
- sporządzanie mas, kremów, polew do ciast i tortów
- dekorowanie tortów i różnych ciast tortowych
- sporządzanie dekoracji z masy marcepanowej /dekoracje kwiatowe i inne/

Czas trwania kursu: 30 godzin (6 spotkań po 5 godzin)

Liczba uczestników: 8 – 10 osób

Cena kursu: 360 zł

ZAPISZ SIĘ NA KURS – pobierz formularz i wyślij go na adres ikar63@gmail.com

Informacje : Tel. (18) 26 230 12

Cena obejmuje koszt surowców niezbędnych do wypieku ciast i tortów; program przewiduje również degustację przygotowanych wypieków.

Po ukończeniu kursu uczestnicy otrzymają zaświadczenia potwierdzające nabycie określonych w programie umiejętności