

ДНЗ «Ніжинський професійний
аграрний ліцей Чернігівської області»



запрошує на курс «ВСЕ ПРО БІСКВІТ.

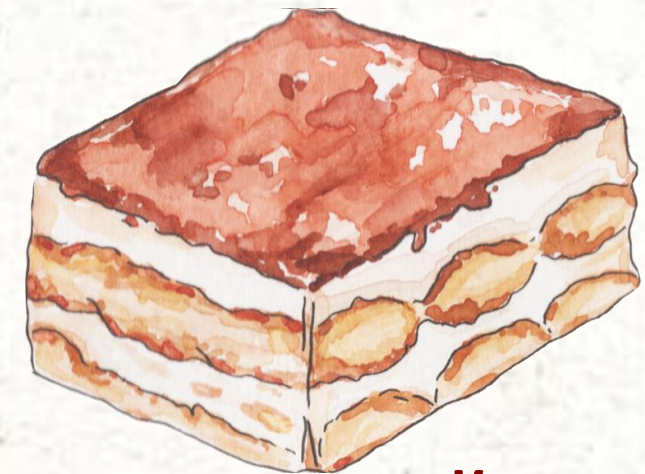
Приготування бенто-тортів»

За 14 уроків ви дізнаєтеся, як легко приготувати та декорувати бісквітний бенто-торт, навіть якщо у вас немає досвіду у випічці.

Після навчання ви будете вміти:

- ✓ підбирати необхідну сировину, посуд та інвентар, обладнання;
- ✓ випікати бісквітні напівфабрикати різними способами;
- ✓ готувати желейні фруктові начинки;
- ✓ готувати крем-чіз для прошарування та обтягування торта;
- ✓ виготовляти декор;
- ✓ збирати та декорувати торти.

Будете знати, які помилки заважають приготувати ідеальний торт!



Контактний телефон
0973308097

Програма курсу

1. Вступне заняття. Інформація про інструменти, інвентар, обладнання, які необхідні для приготування бісквітного тіста та виробів з нього. Правила підготовки та експлуатації, вимоги безпеки праці.

2. Вибір та підготовка основної і допоміжної сировини (борошно, фарбники, ароматизатори, желюючі речовини тощо). Ознайомлення з технологічними картами на виріб.

3. Технологія приготування бісквітного тіста різними способами, способи випікання напівфабрикатів, розбір можливих недоліків та способів їх усунення.

4. Практичне заняття №1 «Приготування бісквітного тіста та випікання напівфабрикату “розмазка”, “капсуль”».

5. Технологія приготування фруктово-ягідних начинок: конфі, креме, кулі, компоте. Ознайомлення з технологічними картами на виріб. Інструменти та інвентар для приготування начинок. Рекомендації майстра. Сиропи.

6. Практична робота № 2 «Приготування фруктово-ягідної начинки, сиропу для просочування. Охолодження напівфабрикатів»

7. Технологія приготування крем-сир для прошаровування та обтягування тортів. Ознайомлення з технологічними картами. Інструменти та інвентар для приготування та нанесення крему. Рекомендації майстра

8. Практична робота № 3 «Приготування кремів та складання тортів. Стабілізація тортів. Підготовка декору (шоколад, ягоди, зелень, печиво тощо) Декорування тортів».

