



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek — najlepsza inwestycja

PATISSIER & CHOCOLATIER MISTRZOWIE NAUCZYCIELOM ZAWODU

Redakcja

Tomasz Deker

Karol Kakowski

Sopot 2015

Projekt „Patissier & Chocolatier – Mistrzowie Nauczycielom Zawodu”
został zrealizowany w partnerstwie:

T. Deker Patissier & Chocolatier s.c.

REGON 220494569, NIP 5851437076

ul. Mazowiecka 14, 81-862 Sopot

www.tdeker.pl

oraz

Stowarzyszenia Kucharzy Polskich

REGON 192633590, NIP 5842446816

al. Grunwaldzka 131 a, 80-244 Gdańsk

www.kucharze.pl

Exemplarz bezpłatny (publikacja bezpłatna).

Niniejsza publikacja powstała dzięki współfinansowaniu ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

Recenzenci:

Aleksandra Sowa, Paweł Mieszala

Redakcja językowa:

Krystyna Podhajska

Fotografie:

Piotrowski PR

Piotr Piotrowski, ul. Chopina 1/3, 80-268 Gdańsk,

REGON 220557442, NIP 5831756128

T. Deker Patissier & Chocolatier s.c.

Skład do druku:

Marcin Iwo Kołodziejak

Wydawca:

Proma Lech i Kielbasińscy sp. j.

ul. Żaglowa 68, 81-578 Gdynia

REGON 191221537, NIP 5861720477

Nakład:

1000 egz.

ISBN:

978-83-941383-0-1

Projekt został zrealizowany przy udziale następujących osób oraz instytucji:

Zarządzający projektem i realizujący go:

Grupa Sterująca Projektem:

Tomasz Deker, Agnieszka Buniek,
Andrzej Ławniczak, Wojciech Dembowski

Kierownik projektu:

Karol Kakowski

Specjalistki biura projektu:

Mariola Chabasińska, Karolina Szmigiel, Anna Pobłocka

Specjalistka ds. promocji i rekrutacji:

Justyna Zalewska

Eksperti merytoryczni projektu:

Tomasz Deker, Krzysztof Szulborski, Bożenna Sikoń-Wojtal,
Joanna Ochniak, Michał Doroszkiewicz, Mariusz Gachewicz,
Mirosław Rynduch, Wiesław Prus

Opiekunowie praktyk:

Piotr Grzywacz, Dariusz Śliwiński

Redakcja merytoryczna:

Tomasz Deker, Karol Kakowski

Spis treści

Wstęp – <i>Tomasz Deker</i>	5
Wszyscy chcieli być udekerowani! – <i>Karol Kakowski</i>	14
Rekrutacja? Jaka rekrutacja? – <i>Karol Kakowski, Justyna Zalewska, Anna Pobłocka</i>	29
Podsumowanie autorskiego szkolenia w Pomorskiej Akademii Kulinarnej – <i>Krzysztof Szulborski</i>	48
Szacunek dla smaku – <i>Bożenna Sikoń-Wojtal</i>	54
Rekomendacje do modelowego programu praktyk na podstawie badań ewaluacyjnych ex-post – <i>Edyta Borys, Piotr Polkowski</i>	64
Modelowy program praktyk: warunki realizacji i wdrażania – <i>Tomasz Deker</i>	69
Receptury do modelowego programu praktyk – <i>Tomasz Deker</i>	94
Załącznik Wzór dzienniczka praktyk po walidacji – <i>Tomasz Deker</i>	253



WSTĘP

KILKA SŁÓW O STANIE CUKIERNICTWA W POLSCE W PERSPEKTYWIE JAKOŚCI KSZTAŁCENIA PRZYSZŁYCH CUKIERNIKÓW W SZKOŁACH ZAWODOWYCH

Sztuka cukiernicza na świecie rozwija się obecnie bardzo intensywnie. Nieustannie pojawiają się nowe trendy i technologie, nowe zaawansowane sprzęty pozwalające uzyskać coraz bardziej spektakularne efekty aranżacyjne, produktowe i dekoracyjne w coraz krótszym czasie (ale dzięki coraz większemu udziałowi profesjonalnych, wyspecjalizowanych umiejętności na niezwykle wysokim poziomie).

Tempo pojawiania się nowych trendów oraz rozwiązań, wypierania jednych przez drugie (jeszcze nowocześniejsze) wpływa na to, że cechą charakterystyczną praktyki cukierniczej na świecie staje się chwilowość, płynność. Wiele wprowadzanych elementów tworzy wprawdzie i wzbogaca

kanon klasyki cukiernictwa, wiele jednak istnieje tylko ograniczony czas. Dlatego tak istotne jest ciągłe doskonalenie się cukierników w uprawianej przez nich sztuce, ciągłe redefiniowanie posiadanych umiejętności, nieustanne poszukiwanie nowości, wręcz pogoń za zmianą. W tej dziedzinie nie da się osiąść, odpocząć, zatrzymać, gdyż „bycie profesjonalistą” oznacza tu między innymi „bycie na bieżąco”.

Nie da się nie zauważyć, że praktykowanie takiego podejścia wymaga od przedsiębiorców branżowych nie tylko wysiłku wkładanego w ustawiczne uczenie się, nie tylko świadomości, że zdobywanie wiedzy nigdy nie będzie mieć końca, lecz także – a często przede wszystkim – nakładów finansowych na szkolenia w renomowanych instytucjach takich jak słynna Akademia Czekolady Callebaut w Belgii, Szkoła Lenôtre pod Paryżem, Espaisucre w Barcelonie czy – w Polsce – Szkoła Kandulskiego i Akademia Mistrza. Koszty nauki pod okiem mistrzów są oczywiście wysokie, jednocześnie są raczej inwestycją (do szybkiego zwrotu) aniżeli kosztem rzeczywiście poniesionym i niepokrytym w zysku, czyli stratą. Jednak wciąż niewielu polskich przedsiębiorców cukierników wydaje się rozumieć tę różnicę.

Ich podejście jest niepokojąco zachowawcze. Według mnie to główna przeszkoda na drodze rozwoju branży cukierniczej i jej zbliżania do światowego poziomu. Oczywiście, możemy poszczycić się kilkoma wspaniałymi markami cukierniczymi takimi jak Cukiernia Sowa czy Consonni, są to jednak raczej znakomite wyjątki od reguły. (Na szczęście powstają też małe cukiernie na bardzo wysokim poziomie, jak warszawska Odette z Piotrem Chylareckim czy gdański projekt Krzysztofa Ilnickiego – Umami).

Kolejnym elementem składającym się na niezbyt dobry stan branży cukierniczej w naszym kraju jest koszt profesjonalnych, podstawowych w nowoczesnym cukiernictwie składników i półproduktów, na które większości przedsiębiorców (szczególnie produkujących na małą skalę) pozornie (tylko pozornie) nie stać. Istnieje duże prawdopodobieństwo, że gdyby zainwestowali oni we własny rozwój (doszkalanie kadry, rozbudowa parku maszynowego) oraz rozwój przyszłej kadry (praktyki uczniowskie z prawdziwego zdarzenia), mogliby bezpiecznie ponosić koszt takich surowców. Wiedzieliby, że wysoki poziom ich oferty szybko zrefinansuje poniesione koszty, nawet jeśli miejscowość, w której działają, jest nieduża.

Takie podejście ma również wyraźne przełożenie na wkład przedsiębiorców branżowych w przygotowanie ich przyszłej kadry cukierniczej, czyli na to, jaki stosunek mają przedsiębiorcy do praktyk uczniowskich i jak je prowadzą. Przyznam, że na własnej skórze doświadczyłem kiedyś, jak przebiega większość takich praktyk. Miałem nadzieję, że w czasie, który dzieli mnie od własnych uczniowskich doświadczeń, uległo to zmianie na korzyść uczniów i uczennic (a tym samym na korzyść pracodawców).

W toku realizacji projektu nauczycielki i nauczyciele bardzo często wspominali jednak, że nie mają gdzie zorganizować praktyk uczniowskich, że przedsiębiorstwa są hermetyczne i nie chcą nikogo wpuszczać na swój teren, a jeśli już dadzą się uprosić, to często nie traktują uczniów poważnie, nie inwestują w przekazywanie im wiedzy ani umiejętności. Praktykanci wykonują proste czynności: sprzątają lub przygotowują stanowiska pracy. Tak maleje szansa, by młodzież zdobyła kompetencje cenione na branżowym rynku pracy, których przecież żadną miarą nie zdobędzie w toku nauki szkolnej odległej o tysiąc lat świetlnych od praktyki produkcyjnej.

Ze względu na fakt (wątek powtarzający się w moich rozmowach z uczestniczkami i uczestnikami projektu), że szkoły są niedofinansowane, uczą do egzaminów, a nie dla rynku pracy (na dodatek korzystają z archaicznych podręczników), jedyną możliwością uzyskania przez uczennice i uczniów wiedzy o realiach branży oraz wymaganych od nich na rynku pracy kompetencjach (oraz szansą na nabycie tychże) jest właśnie taka praktyka.

Potrzebna zmiana dotyczy zatem dekonstrukcji i rekonstrukcji całego systemu kształcenia zawodowego w Polsce w zawodach gastronomicznych i cukierniczych, bo samo przerehabilitowanie podstaw programowych lub programów nauczania nie przyniesie żadnych pozytywnych efektów. Zmiana zapisów w dokumentach niczego nie zmieni, jeśli w szkołach zawodowych nadal nie będzie nowoczesnie wyposażonych pracowni ani zaawansowanego technologicznie sprzętu. Nie istnieją bowiem drożne (notabene – nie istnieją żadne) systemy finansowania, które umożliwiłyby rozbudowę tych pracowni, ich wyposażenie czy chociaż zakup składników niezbędnych do tego, by młodzież mogła praktycznie przepracowywać nowoczesne receptury i poznawać najważniejsze aktualnie stosowane technologie. Konieczne jest zaistnienie w świadomości decydentów w dziedzinie oświaty zawodowej w obszarze cukiernictwa przekonania o potrzebie stworzenia w trybie cito uregulowanych procedur umożliwiających wyjazdy uczniów i uczennic na szkolenia albo praktyki w renomowanych cukierniach i czekoladziarniach polskich i zagranicznych. (Co więcej – procedur obligujących szkoły do zapewniania takich wyjazdów). Równoległe do tych zapisów i regulacji muszą zostać wytyczone kanały finansowania takich rozwiązań edukacyjnych.

Skoro zmian, o których tu piszę, nie ma nie tylko na horyzoncie, ale nawet poza nim (w świadomości), główny ciężar tej – jeśli nie rewolucji (choć taka byłaby potrzebna) – ewolucji spada na barki przedsiębiorców. Ci jednak, jak już podkreślałem, zajmują w większości stanowisko zachowawcze, a tym samym podtrzymują niski poziom cukiernictwa w naszym kraju.

Oczywiście byłbym niesprawiedliwy, gdybym cały ciężar przerzucił na zachowawczość przedsiębiorców. Można by wtedy odnieść wrażenie, że zarzucam im lenistwo albo brak starań o własny sukces. Podkreślam zatem, że taka postawa często jest zasadna. Realia gospodarcze (polityka fiskalna państwa) sprawiają bowiem, że priorytetem dla małego przedsiębiorstwa staje się nie rozwój, ale przetrwanie. Przetrwanie, które jest możliwe dzięki osiągnięciu minimalnego kosztu końcowego jednostkowego produktu. Przetrwanie w konfrontacji z dumpingowymi cenami produktów w supermarketach (niemożliwymi do osiągnięcia przez rzemieślnika). Przeciętny klient, tak samo jak przeciętny przedsiębiorca branżowy (piekarz, cukiernik) zwraca uwagę na cenę, więc nie wnika w to, że supermarketowe słodkie „pyszności” to w istocie wypiek na bazie półproduktu głęboko mrożonego, z całą gamą emulgatorów, konserwantów, pulchniaczy oraz środków przeciwpleśniowych.

Jednocześnie należy mieć na uwadze, że rośnie rzesza klientów, którym zależy na jakości i którzy mają głęboką świadomość konsumencką w kwestii składu produktu oraz jego oryginalności aranżacyjnej i smakowej. Dla nich priorytetem przestaje być cena. O ile pieczywo jest jednym z podstawowych produktów spożywczych w Polsce, o tyle produkt cukierniczy jest kupowany rzadziej, przy jego wyborze klient jest zatem gotowy głębiej sięgnąć do portfela.

W tej perspektywie widoczny staje się fakt, że jednak rynek cukierniczy w Polsce jest wciąż nienasycony i jest w nim miejsce na wysokiej jakości produkcję, która znajdzie odbiorców. Niepowtarzalność, wyróżnianie się, nowoczesna aranżacja, odważne łączenie smaków, bazowanie na wysokiej jakości naturalnych składnikach – nawet podwyższające koszt zakupu – są cechami coraz częściej poszukiwanymi i docenianymi przez klientów cukierni.

W Polsce i na świecie nie brakuje współcześnie znakomitych inspiracji, tak dla przedsiębiorców, jak i nauczycieli oraz uczniów. Warto uczestniczyć w corocznych renomowanych targach Expo Sweet (odbywają się w Warszawie, na luty 2015 roku zaplanowano siódmą edycję) – kilkudniowy bilet kosztuje niewiele, a całodzienna wejściówka jeszcze mniej. Jest to znakomita okazja, by poznać trendy surowcowe, produktowe i aranżacyjne oraz nowości technologiczne. Co ważniejsze, można uczestniczyć w licznych wydarzeniach edukacyjnych przygotowywanych przez organizatorów.

Jeżeli ktoś mierzy wyżej, powinien rozważyć uczestniczenie w World Chocolate Masters we Francji – chyba najbardziej prestiżowym konkursie dla cukierników czekoladziarzy. Albo w Targach Cukierniczo-Lodziarskich w Rimini (w 2015 roku 36. edycja): poznać trendy, obserwować najlepszych z najlepszych przy pracy, brać udział w warsztatach, szkoleniach, pokazach (czekoladziarskich, lodziarskich, kawiańskich itp.). Wskazane przeze mnie przykłady niewyczerpanych źródeł inspiracji, wiedzy i umiejętności wskazują, że – jeśli ktoś jest gotowy zainwestować czas (i pieniądze) we własny rozwój – ma mnóstwo możliwości.

Warto uświadamiać to przedsiębiorcom, a nauczycielki i nauczycieli szkół zawodowych wspierać w planowaniu udziału uczennic i uczniów w takich wydarzeniach (i jako zwiedzających, i jako uczestników konkursów).

Reasumując: aby podnieść jakość produkcji cukierniczej w Polsce i wpłynąć na odrodzenie się jej – wysokiego niegdyś – statusu jako sztuki i profesji bardziej artystycznej niż rzemieślniczej – konieczne są zmiany systemowe, odgórne. Zmiany, które z jednej strony wytyczą ścieżki edukacyjne w kształceniu zawodowym umożliwiające uczniom zdobywanie wysokiej jakości kompetencji poszukiwanych na rynku pracy, z drugiej zaś stworzą przedsiębiorcom realne zachęty do inwestowania w rozwój uczennic i uczniów szkół zawodowych o profilu cukierniczym traktowanego jako inwestycja w przyszłe kadry.

Czekając na przebudzenie się decydentów (jak uczy doświadczenie, ten sen może trwać jeszcze długo, niezaburzony wyraźnymi sygnałami ze strony pedagogów i przedsiębiorców), warto podejmować inicjatywy oddolne i posiłkować się innymi źródłami inspiracji i finansowania, aby połączenie między biegunami „system edukacji zawodowej – branżowy rynek pracy” umożliwić i usprawnić. Warto projektować i wdrażać zmianę, traktując ten trud jako inwestycję, a nie koszt i mając na celu osiągnięcie punktu, w którym edukacja zawodowa oraz branża cukiernicza będą współgrającymi elementami tego samego sprawnego systemu.

Wzorcowym przykładem takiego podejścia jest projekt „Pâtissier & Chocolatier – Mistrzowie Nauczycielom Zawodu”, którego doświadczenia i wypracowane rozwiązania prezentuje niniejsza publikacja. W ramach tego projektu zorganizowano spotkanie reprezentantów dwóch stron

cukierniczego świata: nauczycielek i nauczycieli oraz przedsiębiorcy. Umożliwiono im wymianę opinii, dyskusję o potrzebach, obawach, problemach i sposobach ich rozwiązywania.

Nauczycielki i nauczyciele biorący udział w projekcie nabyli wiedzę i umiejętności związane z aktualnie stosowanymi technologiami, zaawansowanym parkiem maszynowym i oryginalnymi recepturami. Zyskali także coś o wiele cenniejszego – wiedzę, której nie zyskaliby żadną inną drogą: o realiach codziennego funkcjonowania przedsiębiorstwa cukierniczego oraz trudach, z jakimi należy się mierzyć, wybierając taki zawód. (Nagrodą za te trudy jest zdobycie przestrzeni na rozwój pasji i talentu).

Osiągnięciem projektu jest wypracowanie modelowego programu praktyk nauczycielskich w przedsiębiorstwie oraz warunków jego wdrażania (w oparciu o rekomendacje z przeprowadzonych badań ewaluacyjnych). Jestem głęboko przekonany o celowości oraz wysokiej skuteczności podjętej i efektywnie zakończonej inicjatywy, jaką był ten projekt. Tak samo głęboko jestem jednak przekonany, że efekty projektu (modelowy program praktyk) nie mogą być traktowane jako produkt finalny, ostateczny, wystarczający. Wciąż istnieje bowiem ogromna potrzeba tworzenia nowych, stałych kanałów współpracy między reprezentującymi rynek branżowy przedsiębiorcami a systemem kształcenia zawodowego w tym kierunku (reprezentowanym zarówno przez nauczycielki/nauczycieli, jak i przez uczniów/uczennice).

Efektywne i „uczciwe” praktyki dla uczennic i uczniów, prowadzenie przez mistrzów nieodpłatnych warsztatów w szkołach, pomoc w przygotowywaniu uczennic i uczniów

do startu w konkursach cukierniczych, wspólny udział w targach branżowych to tylko kilka spośród inicjatyw, których realizację należy rozważyć i zaplanować już dzisiaj, aby w przyszłości móc liczyć na realną zmianę jakości cukiernictwa w Polsce.

Dlatego poniższe rozważania warto potraktować jako inspirację dla kolejnych działań, prowadzonych na coraz szerszą skalę i pod coraz bardziej zróżnicowaną postacią.



Życzę miłej i inspirującej lektury

Tomasz Deker

A handwritten signature in black ink that reads 'Tomasz Deker'. The signature is stylized, with a large, flowing loop at the beginning and a distinct, sharp end.



WSZYSCY CHCIELI BYĆ UDEKEROWANI!

KILKA SŁÓW O GENEZIE I SPOSOBIE REALIZACJI PROJEKTU

Idea projektu „Patissier & Chocolatier – Mistrzowie Nauczycielom Zawodu” zrodziła się w 2011 roku. Tomasz Deker, mistrz cukiernictwa, współwłaściciel sieci cukierni T. Deker Patissier & Chocolatier nawiązał współpracę z prężnie działającym na polskim rynku gastronomicznym, a przede wszystkim mającym bogate doświadczenie w realizacji unijnych szkoleń i praktyk kulinarnych Stowarzyszeniem Kucharzy Polskich, reprezentowanym przez utytułowanego Polskiego Kuchmistrza – chefa Krzysztofa Szulborskiego, Prezesa Stowarzyszenia.

Efektem współpracy było zawiązanie partnerstwa mającego na celu zrealizowanie niespotykanego dotąd projektu, który w całości dotyczył cukiernictwa. Połączenie renomy marki T. Deker z niezwykle cennym wkładem, jaki

Stowarzyszenie Kucharzy Polskich wniosło w podnoszenie kwalifikacji kadry szkół gastronomicznych, okazało się



przepisem na sukces. Projekt został oceniony wysoko pod względem merytorycznym i uzyskał dofinansowanie z Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

Liderem partnerstwa była spółka T. Decker Patisserie & Chocolatier s.c., która od 2008 roku produkuje wiele różnorodnych wyrobów cukierniczych. Jest właścicielem oryginalnych receptur, które decydują o jakości jej oferty. Wyjątkowe produkty oraz ich stała najwyższa jakość to podstawowy element wyróżniający ją spośród innych firm z branży cukierniczo-czekoladowej. W ofercie ma między innymi ciasta, muffiny, minitorciki, torty, ciasteczka bankietowe, desery premium, produkty bezcukrowe dla diabetyków, torty weselne i okazjonalne, czekolady smakowe,

praliny oraz figurki z masy cukrowej i ze 100-procentowej czekolady. Swoje produkty firma sprzedaje w cukierniach własnych i zewnętrznych, hotelach oraz restauracjach. Latem 2014 roku uruchomiła produkcję wysokiej jakości lodów.

Partnerem projektu było Stowarzyszenie Kucharzy Polskich, które ponad 10 lat działa na rzecz rozwoju branży gastronomicznej i piekarsko-cukierniczej. Stowarzyszenie prowadzi w Gdańsku Pomorską Akademię Kulinarą, w której odbywają się szkolenia nauczycieli, kucharzy, cukierników. Organizuje cykliczne Mistrzostwa Polski kucharzy – Dorszowe Żniwa (w ramach Kulinarного Pucharu Polski). Podczas cyklicznych targów Gastroexpo organizuje Forum Kulinarne, na którym prowadzi szkolenia dla kucharzy, uczniów oraz nauczycieli szkół zawodowych kształcących w branży gastronomicznej i cukierniczej. Wśród członków Stowarzyszenia znajdują się wysokiej klasy



specjaliści branży gastronomicznej i cukierniczej: medaliści Olimpiady Kulinarnej z Erfurtu, laureaci Oskarów Kulinarych, mistrzowie Polski w wielu konkurencjach kulinarnych i cukierniczych.



Głównym celem Projektu „Pâtissier & Chocolatier – Mistrzowie Nauczycielom Zawodu” było wypracowanie w ścisłej współpracy z przedsiębiorcami i szkołami zawodowymi nowego podejścia do nauczania praktycznego w branży cukierniczej oraz podniesienie kwalifikacji profesjonalnych nauczycielek i nauczycieli przedmiotów zawodowych.

Docelowo w projekcie przewidziano przeszkolenie ponad ćwierć tysiąca osób. Warunkiem aplikowania było nauczanie zawodów kucharz i technik technologii żywności oraz zawodów pokrewnych. Okres realizacji obejmował 4 lata

kalendarzowe (lipiec 2012 – luty 2015). Udział w projekcie był całkowicie bezpłatny, refundowano dojazdy, noclegi, całodzienne wyżywienie, strój roboczy (i jego pranie), zużyte surowce.



Po przeprowadzeniu praktyk dla pierwszej grupy nauczycielek i nauczycieli w sierpniu 2012 roku (na podstawie programu wstępnego – patrz tabela poniżej) zorganizowano konferencję, na której opracowano pilotażowy program praktyk dla pozostałych grup biorących udział w projekcie.

WSTĘPNY PROGRAM PRAKTYK (1 GRUPA)

DZIEŃ	PROGRAM	LICZBA GODZIN
1	Produkcja ciast kruchych słonych i słodkich oraz drożdżowych. Przygotowanie tart zapiekanych: citron, brûlée, orzechowej, oraz tart słonych: szpinakowej, łososiowej, warzywnych. Przygotowanie pieczywa tostowego, brioches oraz bezy włoskiej.	8
2	Produkcja ciast biszkoptowych i biszkoptowo-tłuszczowych, w tym: biszkoptu genuńskiego, sabaudzkiego i jaconda, gâteau aux chocolats, rolad kolorowych, babek marcepanowej i czekoladowej oraz keksu angielskiego z bakaliami.	8
3	Produkcja ciasta francuskiego i półfrancuskiego, parzonego, również croissantów, ciastek francuskich z nadzieniem, rogali marcińskich, rogali z konfiturą różaną, ciast dla diabetyków. Produkcja drożdżówek w technologii ciast mrożonych szokowo. Produkcja eklerów i ptysi.	8
4	Przygotowanie glasaży czekoladowych, polew żelowych. Nauka natryskowej metody nanoszenia czekolady – zabezpieczanie tart kruchych. Przygotowywanie żeli: galaretek agarowych i pektynowych, oraz nakroppek ponczowych. Dekoracje z ciasta waflowego – barwienie i dobieranie kompozycji.	8
5	Produkcja ciastek drobnych. Przygotowanie tarty mascarpone, eklery z kremem pistacjowym, czekoladowym, patissier. Makaroniki, anyżki, amaretti. Przygotowanie deserów jednoporcjowych: crème brûlée, flanów karmelowych, ciasteczek petit fours, deserów bankietowych.	8
6	Chocolateria. Temperowanie czekolad. Produkcja posypek z czekolady oraz korpusów czekoladowych. Przygotowanie ganache z czekolady, nadzień owocowych do pralin, dekoracje z czekolady – korpusy i ołówki.	8
7	Chocolateria. Produkcja pralin formowych i krojonych truflii czekoladowych. Przygotowanie dekoracji z czekolady: blistrów i folii. Formowanie figurek czekoladowych.	8
8	Dekoratornia. Masy cukrowe i marcepanowe, dragant. Produkcja kwiatów z mas cukrowych i czekolad plastycznych, figurek marcepanowych i nakładek cukrowych.	8
9	Produkcja tortów i minitorcików. Przygotowanie kremów czekoladowych, maślanych i kremu anglaise. Praca przy technologii mrożenia szokowego tortów oraz ich dekorowanie.	8
10	Dział sprzedaży. Ekspedycja ciast do klienta. Techniki sprzedaży i ekspozycja tortów oraz ciastek drobnych i pralin w witrynach cukierniczych. Przygotowywanie deserów lodowych i klasyków.	8

Konferencja, podczas której dyskutowano nad ostateczną treścią pilotażowego programu praktyk, odbyła się w hotelu Zamek Gniew w Gniewie w dniach 24–25 września 2012 roku. Tomasz Deker wraz z ekspertami: Krzysztofem Szulborskim, Michałem Doroszkiewiczem, Mariuszem Gachewiczem oraz Mirosławem Rynduchem pod koniec debaty zdecydowali, że w pilotażowym programie praktyk w stosunku do programu wstępnego zostaną dokonane zmiany polegające na usunięciu tematów dotyczących:

- produkcji lodów i sorbetów,
- produkcji tart słonych i warzywnych,
- ekspedycji ciast do klienta, działu sprzedaży, ekspozycji tortów i ciastek drobnych oraz pralin w ladach cukierniczych, deserów lodowych.





PILOTAŻOWY PROGRAM PRAKTYK (GRUPY 2–22)

DZIEŃ	PROGRAM	LICZBA GODZIN
1	Tarty: brûlée, citron, orzechowa. Brioszki z kremem pistacjowym i z orzechów makadamii. Tosty, pudding angielski.	8
2	Biskopt genueński, jaconda, sabaudzki. Rolady kolorowe. Gâteau aux chocolat. Babka marcepanowa i czekoladowa, keks angielski.	8
3	Crissanty zwykłe i z czekoladą, rogale z konfiturą różaną. Drożdżówki z masą cytrynowo-migdałową, serem, kruszonką maślaną. Ciastka francuskie palmiery, ciastka duńskie z owocami. Eklery i ptysie, profiterolki. Babki biszkoptowe dla diabetyków.	8
4	Glasaze czekoladowe. Polewa żelowa z marakui, karmelowa, truskawkowa, kiwi. Czekolada do natrysku. Galaretka agarowa i pektynowa. Nakropki ponczowe. Ciasto wafle.	8
5	Tarty mascarpone. Eklery pistacjowe, czekoladowe, waniliowe. Makaroniki, anyżki, amaretti. Crème brûlée, flan karmelowy, ciastka petit fours. Desery bankietowe.	8
6	Temperowanie czekolad. Produkcja posypek oraz korpusów z czekolady. Ganache z czekolady. Nadzienia owocowe. Produkcja ołówków czekoladowych.	8
7	Praliny krojone i formowe. Truffe czekoladowe. Dekoracje z czekolady – technika blistrów i folii. Figurki czekoladowe.	8
8	Masy cukrowe i marcepanowe. Kwiaty, figurki, elementy dekoracyjne z marcepanu i czekolady plastycznej. Nakładki cukrowe.	8
9	Torty czekoladowe, owocowe. Ganache z ciemnej czekolady. Kremy na bazie czekolady białej, mlecznej i deserowej oraz bezy włoskiej. Masy pralinowe, grylaże. Musy owocowe, kremy zapiekane i gotowane.	8
10	Produkcja dekoracji z izomaltu i karmelu. Dekorowanie tortów i minitorcików. Dekorowanie ciast, tart i deserów oraz ich porcjowanie.	8

Taki zakres programu pilotażowego, jak przedstawiono powyżej, uzasadniało przede wszystkim to, że program wstępny stworzony przez Tomasza Dekera w praktyce okazał się zbyt szeroki. Po zrealizowaniu praktyk (według programu wstępnego) z pierwszą grupą nauczycielek i nauczycieli stwierdzono, że liczba wyrobów cukierniczych do wykonania oraz technik do przećwiczenia jest zbyt duża. Aby kolejne grupy mogły skutecznie i rzetelnie zrealizować program, nieco go zmniejszono, oczywiście bez obniżania jego wartości merytorycznej.



Każda grupa uczestniczek i uczestników projektu (licząca średnio 12 osób) najpierw brała udział w pięciodniowym przygotowaniu – przeszkoleniu do praktyk – zorganizowanym przez Stowarzyszenie Kucharzy Polskich.

I dzień – wprowadzenie

- a. Przedstawienie programu wsparcia oraz regulaminu udziału w projekcie (Karol Kakowski, Kierownik projektu).
- b. Przeprowadzenie badań ewaluacyjnych (dr Edyta Borys, dr Marta Doroba).
- c. Szkolenie BHP w zakładach cukierniczych (Wiesław Prus).

Po wprowadzeniu w kolejne dni odbywały się szkolenia przygotowawcze do praktyk (chef Krzysztof Szulborski).

II dzień – klasyczne desery: crème brûlée, panna cotta, crème caramel, krem czekoladowy, tiramisu, crema catalana oraz sorbety.

III dzień – klasyczne ciasta: biszkopt, ciasta: kruszcowe, drożdżowe, czekoladowe, beza, marcepan, serniki, szarlotki, karpátka, eklery.

IV dzień – dekoracje cukiernicze z karmelu, izomaltu, marcepanu i parcepanu, temperowanie czekolady, dekorowanie tortów piętrowych (teoria i slajdy).

V dzień – szkolenie z mistrzynią cukiernictwa: kobietą, która odniosła sukces w typowo męskim świecie mistrzów cukiernictwa; szkolenie teoretyczne dotyczyło organizacji pracy i zarządzania w profesjonalnych cukierniach; poza tym prowadzące szkolenie przedstawiły osobiste refleksje na temat drogi zawodowej mistrzyni cukiernictwa (Joanna Ochniak, Bożenna Sikoń-Wojtal).



Następnym etapem była 10-dniowa praktyka w zakładzie cukierniczym Tomasza Dekera. Każda grupa odbywała praktykę w systemie dwuzmianowym (rano i po południu), po 8 godzin dziennie w 2 grupach liczących średnio 6 osób. Po 5 dniach zmieniała się kolejność grup. Opiekunami grup byli mistrzowie zmiany – Piotr Grzywacz i Dariusz Sliwiński. Mają oni wieloletnie doświadczenie w branży gastronomicznej, a specjalizują się w cukiernictwie. Są związani z cukiernią T. Deker Patissier & Chocolatier od początku jej istnienia, czyli od 2008 roku. Świetnie odnaleźli się w roli opiekunów praktyk, byli wychwalani przez wszystkie uczestniczki projektu. Tomasz Deker pełnił rolę kluczowego eksperta projektu – czuwał nad realizacją programu praktyk. Wspólnie z uczestniczkami i uczestnikami wykonywał swój majstersztyk – praliny.

Podczas praktyk uczestniczki i uczestnicy wymieniali się doświadczeniami między sobą, a przede wszystkim korzystali z wiedzy oraz doświadczenia kadry zakładu, co niewątpliwie stanowi wartość dodaną projektu.

Ważnym elementem, na który należy zwrócić uwagę, jest możliwość wykorzystania nabytej wiedzy w trakcie wykonywania zawodu nauczycielki i nauczyciela szkoły gastronomicznej. Każda osoba biorąca udział w projekcie prowadziła dzienniczek praktyk, w którym m.in. tworzyła scenariusze zajęć z uczniami. Miało to na celu utrwalenie wiedzy nabytej na praktykach oraz dawało możliwość zaadaptowania programu praktyk do realiów szkolnych. Poza tym realizatorzy projektu umożliwili sporządzanie dokumentacji fotograficznej i wideo poszczególnych zajęć.

Aby zaspokoić oczekiwania uczestniczek i uczestników, zrealizowano film edukacyjny udostępniany nieodpłatnie na kanale YouTube projektu: <https://www.youtube.com/user/udekerowani>. Warto wykorzystać ten materiał dydaktyczny na zajęciach z cukiernictwa w szkołach. Grupą docelową projektu byli niewątpliwie nauczycielki i nauczyciele, lecz nabytą wiedzę mają przekazać swoim podopiecznym. Uczennice i uczniowie po obejrzeniu filmu poznają realia zawodu cukiernika, nabędą podstawowej wiedzy o parku maszynowym, stosowanych technikach pracy i aktualnych trendach w cukiernictwie, a także poznają receptury i sposoby wykonania wielu słodkości.





Projekt „Patissier & Chocolatier – Mistrzowie Nauczycielom Zawodu” niestety dobiegł końca. Jego ostatecznym zamknięciem i podsumowaniem jest ta oto publikacja. Opisany w niej modelowy program praktyk wraz z recepturami i sposobami wykonania jest bezcennym źródłem wiedzy dla kadr szkół gastronomicznych w Polsce. Zachęcam do lektury i praktyki, wystarczy chcieć!

Karol Kakowski

Kierownik projektu



REKRUTACJA? JAKA REKRUTACJA?

W lipcu, tuż po Euro 2012, gdy opadły emocje, ruszył projekt „Patissier & Chocolatier – Mistrzowie Nauczycielom Zawodu”. Najważniejszym pytaniem, jakie zadawał sobie zespół realizujący projekt, było po prostu: „Czy się uda?”. Zachęcenie ponad 250 nauczycielek i nauczycieli z całego kraju do udziału w projekcie dość odważnym, bo skupionym stricte na cukiernictwie, to spore wyzwanie!

Nasze obawy trudno uznać za bezpodstawne. Zdawaliśmy sobie sprawę, że reforma szkolnictwa zepchnęła szkolnictwo zawodowe na boczny tor. Poza tym o ile w szkołach gastronomicznych zawód kucharza ma się w miarę dobrze, o tyle zainteresowanie cukiernictwem prawie nie istnieje. Potwierdzeniem tego jest fakt, że bardzo niewielu uczestników i uczestniczek projektu to osoby uczące w klasach cukierniczych.

Budżet projektu uwzględniał dużą kampanię informacyjno-rekrutacyjną polegającą na zamieszczeniu wielu ogłoszeń na portalach gastronomicznych oraz na wysyłce e-maili i listów do potencjalnych kandydatek i kandydatów. By wspomóc te działania, w budżecie przewidziano również środki na koszty dojazdu zespołu zarządzającego projektem do szkół gastronomicznych w całej Polsce. Szybko się okazało, że zainteresowanie projektem przerosło nasze oczekiwania. Powodów takiego stanu rzeczy z pewnością było kilka, lecz jesteśmy przekonani, że pomysł sam w sobie wydał się atrakcyjny

Z pewnością pomocne było również to, że projekty o tematyce kulinarnej adresowane do nauczycielek i nauczycieli szkół gastronomicznych rzadko dotyczą cukiernictwa. Autorzy tych projektów poświęcają większość uwagi zawodowi kucharza. Przykładem jest chociażby projekt Europejski Program Doskonalenia Nauczycieli Branży HoReCa (www.horeca.fnm.pl) realizowany w latach 2011–2012 czy projekt Efektywny Nauczyciel Sztuki Kulinarnej realizowany w latach 2010–2011 i jego druga edycja (www.ensk.fnm.pl). Równolegle do niniejszego projektu realizowano dwa projekty związane z zawodem piekarza: „Od ziarenka do bochenka”. Doskonalenie nauczycieli szkół zawodowych (www.odziarenkadobochenka.pl) oraz Doskonalenie „Chlebem Powszednim” Nauczyciela Zawodu (www.doskonaleniechlebem.pl). W tych projektach uwzględniono – podczas praktyk w cukiernio-piekarniach – elementy związane z produkcją wyrobów cukierniczych, lecz większość treści programowych ściśle powiązano z wyrobami piekarskimi.







Nie należy również pomijać faktu, że autorzy projektu i jego realizatorzy, firma T. Decker Patisserie & Chocolatier s.c. oraz Stowarzyszenie Kucharzy Polskich, działając wspólnie, stworzyli świetny produkt, który szybko znalazł odbiorców. Jego najwyższą jakością gwarantowały dwa czynniki. Po pierwsze duże doświadczenie Stowarzyszenia w prowadzeniu szkoleń gastronomicznych. Po drugie – bogata wiedza z zakresu sztuki cukierniczej Tomasza Dekera. Wszystko to gwarantowało stworzenie kadrom szkół gastronomicznych interesujących warunków doskonalenia zawodowego. I jeszcze wisienka na torcie – praktyki odbywały się w Sopocie, wyjątkowym miejscu do wypoczynku i nauki.

Z pewnością nie można powiedzieć, że chwilę po pojawieniu się informacji o projekcie w mediach zostaliśmy zasypani ankietami rekrutacyjnymi. Wręcz przeciwnie. Pierwsza grupa, która wzięła udział w praktykach zaplanowanych niespełna miesiąc po starcie projektu, została utworzona bez listy rezerwowej. Kolejne grupy miały mieć praktyki po wakacjach 2012 roku, a więc jesienią. Jednak nowa podstawa programowa, która w tym czasie weszła w życie, stała się dla wielu barierą nie do pokonania. Nauczycielkom i nauczycielom wyznaczono tzw. pensum, czyli ściśle określoną liczbę godzin do obowiązkowego przepracowania. W poprzednich latach mogli oni korzystać z płatnych urlopów, które przeznaczali na doskonalenie zawodowe m.in. w projektach takich jak ten. Nowe ustalenia spowodowały, że to stało się niemożliwe. Skutkiem tego była nierównomiernie rozkładająca się liczba chętnych na praktyki w czasie roku szkolnego i wakacji. Jesienią, zimą oraz wiosną na liście rezerwowej do grup liczących średnio 12 osób znajdowało się od kilkorga do kilkanaściorga chętnych. W wakacje w roku szkolnym 2013/2014 było ich nawet dwustu!



Mimo istniejących przeszkód nie zaszła konieczność angażowania zespołu biura projektu do wyjazdów poza Trójmiasto w celu prowadzenia rekrutacji bezpośrednio w szkołach gastronomicznych. Po pierwszych praktykach informacje rozeszły się w środowisku błyskawicznie najskuteczniejszą drogą – pocztą pantoflową.

Sądzymy, że wśród opinii o projekcie i jego realizatorach przeważały te pozytywne. Gdyby było inaczej, nie zgłaszałyby się chętni. A wtedy nie byłoby projektu, ponieważ do jego zaistnienia potrzebowaliśmy właśnie nauczycielek i nauczycieli. To oni zachęcani relacjami swoich kolegów i koleżanek, którzy już odbyli praktyki, zdecydowali się na przyjazd. Następnie sami zachęcali kolejne osoby. *Perpetuum mobile.*

Warto chyba wspomnieć kilka epizodów związanych z rekrutacją, które świadczą o determinacji zainteresowanych wzięciem udziału w projekcie. I tak na przykład wiele razy na prośbę nauczycielki lub nauczyciela dzwoniłiśmy do dyrektorów placówek oświatowych, by ich przekonać, że powinni wysłać do nas swojego pracownika. Nie wszyscy byli przychylnie nastawieni do takiego pomysłu – 15-dniowa nieobecność pedagoga w szkole oznacza choćby konieczność zorganizowania zastępstwa. Do tego sztywne ustalenia wspomnianej wyżej nowej podstawy programowej... Wiele dyrektorek i wielu dyrektorów udało nam się przekonać, lecz nie wszystkich. Zdarzało się to zwłaszcza w małych szkołach, w których nieobecność nawet jednej osoby niemal paraliżowała pracę. Staraliśmy się zatem maksymalnie wykorzystywać okres ferii zimowych i letnich – grupy odbywały wtedy praktyki na zasadzie: jeden turnus wyjeżdża, drugi przyjeżdża.





W dwóch przypadkach nauczycielki, żeby uczestniczyć w projekcie, musiały zrezygnować z wynagrodzenia w szkole. Nie otrzymały one zgody na udział w projekcie podczas roku szkolnego. Wiedząc, jak ogromne jest zainteresowanie grupami pracującymi w wakacje, zdecydowały się wziąć urlop bezpłatny.



Wielką radość sprawiały nam otrzymywane od nauczycieli relacje z udziału w projekcie w postaci artykułów w prasie szkolnej i branżowej, a nawet relacji w radiu. Składamy serdeczne podziękowania nauczycielowi Szkoły Gastronomicznej w Wieluniu – Przemysławowi Banasiowi – za wypowiedź w Radiu Ziemi Wieluńskiej dostępną pod linkiem: <http://www.radiozw.com.pl/index.php?page=news&id=3005>. Bardziej przekonujące niż jakakolwiek kampania reklamowa były relacje z projektu autorstwa uczestniczek i uczestników zamieszczane w testimonialach na stronie projektu dostępnej pod adresem: <http://udekerowani.pl/testymoniale,8,pl.htm>.

Z pewnością nie wszyscy odnaleźli się w projekcie tak skoncentrowanym na pracy w cukierni. Po pierwsze jest to praca stojąca, a więc wymagająca dużo siły i dobrego zdrowia. Po drugie czynności związane z produkcją wyrobów cukierniczych opierają się na dokładności i na powtarzalności pewnych schematów. Tylko powielając daną czynność po raz kolejny, praktykantka i praktykant opanowują umiejętność wykonania danego wyrobu cukierniczego w sposób zadowalający opiekuna. Trudności, o których mowa, z pewnością stanowiły sporą niedogodność dla osób starszych, jednak każda nauczycielka i każdy nauczyciel pracowali na miarę swych możliwości. Uważaliśmy i uważamy, że właśnie praktyka była atutem tego projektu i zadecydowała o jego wysokiej wartości.

Wierzymy, że osoby, które wzięły udział w projekcie, nie zmarnują zdobytej wiedzy. Cukiernictwo stale się rozwija. Zawód cukiernika wraca do łask, zalicza się go do elity zawodów gastronomicznych. Mamy nadzieję, że praktyki przyczyniły się do rozwoju cukiernictwa w Polsce zwłaszcza na etapie doskonalenia zawodowego nauczycielek i nauczycieli szkół gastronomicznych.



Łącznie w projekcie wzięły udział 263 osoby. Ukończyło go 261 osób (2 osoby z przyczyn od nich niezależnych musiały się wycofać): 233 kobiety i 28 mężczyzn. Osiągnięto wszystkie zaplanowane wskaźniki, a niektóre nawet przekroczone, ponieważ oszczędności budżetowe pozwoliły na zorganizowanie praktyk dla 22. – nadprogramowej – grupy. Jesteśmy przekonani, że gdyby projekt trwał kolejne 4 lata, nie byłoby problemów z rekrutacją. Dowodem na słuszność tego śmiałego stwierdzenia jest długa lista rezerwowa pozostała po tym projekcie oraz liczne ciepłe słowa od uczestników i uczestniczek (zarejestrowane podczas wywiadów ewaluacyjnych). Niektóre w dosłownej formie przytaczamy poniżej.

Poznałyśmy nowości, których nie ma w naszych książkach. Różnego rodzaju masy, kremy, desery [...]. I to jest taki plus wielki z praktyki w moim odczuciu.

Poznanie pracy przedsiębiorstwa cukierniczego przełoży się na treści lekcyjne, a więc uczniowie zostaną przygotowani do wymogów stawianych w tej branży.

Doświadczyłam więcej, niż bym się spodziewała [...] nie sądziłam, że aż tak to będzie w takiej skali rozwinięte i jestem bardzo zadowolona.



Myślę, że wszystkie jesteśmy zadowolone. No to jest bardzo duże doświadczenie ważne, widzimy tu, jak się rozwija ta technika cukiernicza.

Wielki atut to warunki rzeczywiste, bo normalnie nikt by nas nigdzie nie wpuścił tak, żebyśmy sobie mogły spacerować i patrzeć, jak ktoś pracuje, i brać udział.

Opiekunowie otwarci, życzliwi i chętnie dzielili się swoimi wiadomościami i umiejętnościami. Bardzo dobra atmosfera i relacje sprawiły, że udział w projekcie dostarczył mi bardzo dużo nowych umiejętności i wiedzy zawodowej oraz bardzo dużo zadowolenia z czasu spędzonego z opiekunami projektu.

Opiekunowie mają mnóstwo cierpliwości. My za nimi krążymy, jak czegoś potrzebujemy, i oni tak do nas z wielkim sercem podchodzą, chociaż to jest bardzo ciężkie zadanie.

Moje oczekiwania są spełnione i nawet więcej, bo nie oczekiwałam aż tyle.

*Wiedzę zdobyliśmy ogromną - i praktyczną,
i teoretyczną.*

*Ekspert kluczowy był cierpliwy, otwarty, pokazał
bardzo wysoki poziom umiejętności.*

*Robiliśmy z ekspertem kluczowym na przykład
praliny. I kontakt z nim... On jest bardzo
komunikatywny, otwarty, udziela wielu
informacji. Były też dekoracje z czekolady, było
bardzo miło i efektywnie.*

*Nawiązałyśmy kontakty z innymi
nauczycielkami, wymiana uwag i doświadczeń...
i to też nam dużo dało, to też było fajne.*

*Tak, takie tajniki są super dla nas. Robiliśmy
ozdoby, kwiatki i ja jestem bardzo zadowolona.*

*Byliśmy mile zaskoczeni [...] wszystko mogliśmy
same i sami robić.*





W imieniu Lidera i Partnera Projektu, a także Zespołu Zarządzającego Projektem chcielibyśmy za te miłe słowa serdecznie podziękować!

Karol Kakowski

Kierownik projektu

Justyna Zalewska

Specjalistka ds. promocji i rekrutacji

Anna Pobłocka

Specjalistka biura projektu



PODSUMOWANIE AUTORSKIEGO SZKOLENIA W POMORSKIEJ AKADEMII KULINARNEJ

TYTUŁEM WSTĘPU

Mamy dostęp do prasy, telewizji oraz internetu, więc hipotetycznie każdy z nas umie gotować. Pełni wiary w swoje umiejętności zdobyte na kanapie przed telewizorem albo podczas przeglądania blogów kulinarnych, niektórzy odważni składają CV do restauracji lub, co gorsza, otwierają własną. Skutek? W branży gastronomicznej roi się od kucharzy, którzy pozjadali wszystkie rozumy i chcą robić kuchnię molekularną, choć nie wiedzą, jak ugotować ryż. Przeraża mnie to.

Przeprowadzam egzaminy mistrzowskie i czeladnicze, zasiadam w jury profesjonalnych konkursów, prowadzę

akademię kulinarną – szkołę kucharzy, nauczycieli zawodu oraz ludzi niezwiązanych z branżą. Piszę artykuły edukacyjne i felietony, prowadzę wykłady w szkołach. Staram się przekazać całą swoją wiedzę, by zawód kucharza budził szacunek. Jestem zdania, że jeżeli ktoś chce gotować dla innych, musi to robić z klasą i dbałością o każdy detal.

Pragnę podkreślić, że nauka zawodu kucharza ograniczona do teorii nie ma sensu. Nie można przecież nauczyć się filetowania ryby ani luzowania drobiu, czytając o tym w książce. Zatem po przyswojeniu elementarnych wiadomości z zakresu sztuki kulinarnej konieczne jest przystąpienie do praktycznej nauki zawodu. Bez względu na to, czy jest się uczniem czy nauczycielem – praktyka czyni mistrza. Należy zadbać o to, by szkolenie praktyczne odbywało się w profesjonalnej kuchni, pod okiem zawodowca, który chętnie przekazuje wiedzę i robi to solidnie.

Chcąc zdobywać wykształcenie w tym zawodzie, tak jak w każdym innym rzemiośle, należy być pokornym oraz mieć szacunek do swojego trenera-mentora. Niezbędne są skupienie i chęć uczenia się. Do sukcesu prowadzi konsekwencja.

SUBIEKTYWNA RELACJA Z PRZEBIEGU SZKOLENIA

Za nami projekt „Patissier & Chocolatier – Mistrzowie Nauczycielom Zawodu”. W Pomorskiej Akademii Kulinarnej przeszkoliliśmy 22 grupy nauczycielek i nauczycieli zawodu. Uczestnicy dawali z siebie wszystko. Byli wytrwali i pilnie brali udział w zajęciach. Podczas szkolenia towarzyszyły im

różne emocje: od radości po smutek. Nikt się jednak nie poddał. Wszyscy zdobyli nową wiedzę i praktykę niezbędne do wykonywania swojego zawodu.

Pierwszy dzień poświęciliśmy na omówienie tematów szkolenia oraz podanie ogólnych informacji o projekcie. Mieliśmy możliwość, by poznać swoje osiągnięcia i sukcesy zawodowe. Dodatkowo wymieniliśmy ogólne zasady tworzenia deserów w sposób nowatorski, zgodny z najnowszymi światowymi trendami kulinarnymi. W tym dniu uczestniczki i uczestnicy po raz pierwszy wykonali nowoczesnie zaaranżowane desery jednotalerzowe. Z różnymi efektami końcowymi... Przedstawiliśmy także zasady rozpoznawania oraz wypiekania poszczególnych rodzajów ciast i deserów z podziałem na ich konsystencję. Największym zainteresowaniem cieszyło się ciasto cygaretkowe.

W trakcie szkolenia przekazałem podstawy technologii wykonywania różnych deserów podawanych na gorąco i zimno w cukierni bankietowej i restauracyjnej. Wspólnie z uczestniczkami i uczestnikami robiliśmy desery na bazie śmietany i mleka: panna cottę, crème brûlée, crème caramel, crêpes, crema catalana, a także sorbety owocowe i warzywne.

Pod koniec dnia omówiliśmy zasady prawidłowego komponowania deserów na gorąco. Uczestnicy mieli za zadanie wykonać crêpes Suzette i pierożki serowe, które komponowano z sosami i chutneyami owocowymi: crêpes Suzette z sosem malinowym aromatyzowanym listkami mięty, pierożki serowe z sosem czekoladowym i zabajone. Poza tym nauczyli się robić sos waniliowy na bazie śmietany i żółtek.



Uczestniczki i uczestnicy szkolenia z chęcią i zaangażowaniem wykonywali wszystkie polecenia. Zaobserwowałem, że szczególne trudności sprawiały im: technologia sporządzania deserów oparta na określonych zasadach chłodzenia i studzenia oraz komponowanie poszczególnych deserów.

Podczas drugiego dnia, tuż po podsumowaniu poprzednich zajęć, uczestniczki i uczestnicy chętnie przyswajali nowe informacje na temat tworzenia i komponowania popularnych polskich ciast wieloporcyjowych. Z nową energią i chęcią do działania wykonywaliśmy podstawowe ciasta: sernik wiedeński, sernik krakowski, szarlotkę, drożdżówkę ze śliwkami, sernik na zimno, makowiec, ptysie z ciasta parzonego, eklery. Ciekawym punktem programu okazał się ten dotyczący aranżowania ciast. Nauczyciele zawodu prześcigali się w pomysłach, wykorzystując doświadczenie z poprzedniego dnia szkolenia. Wśród ciekawych kompozycji znalazły się: sernik wiedeński z lodami waniliowymi i melisą, sernik na zimno z sosem waniliowym, sernik krakowski z musem malinowym, makowiec pomorski z chutneyem agrestowym, drożdżówka polska ze śliwkami i kruszonką, ptysie z bitą śmietaną i czekoladą, szarlotka z bezą waniliową.

W trzecim dniu przygotowywaliśmy różnego rodzaju dekoracje do ciast oraz deserów zimnych i gorących z izomaltu, karmelu, marcepanu, parcepanu, czekolady, kataifi. Poza tym dekoracje z ciasta cygaretkowego, naleśnikowego, parzonego: obręcze, tiule, koszyczki, wafelki. Uczestnicy aranżowali także sorbet truskawkowy w koszyczku z ciasta cygaretkowego z miętą, ozdobiony dekoracją z karmelu oraz sernik krakowski z tiulem z czekolady i melisą. Uznanie zdobyły lecytynowe pianki dekoracyjne oraz róże z marcepanu i parcepanu.

Żywe zainteresowanie wzbudziła podstawowa czynność cukiernicza, czyli temperowanie czekolady.

Podczas szkolenia w Pomorskiej Akademii Kulinarnej można było zauważyć, że nauczyciele zawodu nie mają elementarnej wiedzy z zakresu cukiernictwa. Mimo to wszyscy byli otwarci na nową wiedzę. Samo przystąpienie do odbycia szkolenia świadczy o ich zaangażowaniu. Zdecydowana większość uczestników szkolenia z ogromną determinacją podnosiła swoje kwalifikacje zawodowe. Cieszę się, że młodzi adepci sztuki kulinarnej mają profesjonalnych i dobrze wyedukowanych nauczycieli zawodu! Mam nadzieję, że w niedalekiej przyszłości wpłynie to na poziom polskiej gastronomii, a polscy kucharze i cukiernicy będą uznawani na całym świecie.

Pamiętajcie, że zawsze należy inwestować w siebie i znać swoją wartość. Nie spoczywać na laurach i biec przed siebie aż do wyznaczonego celu, ponieważ „Cokolwiek zamierzasz zrobić, o czymkolwiek marzysz, zacznij działać. Śmiałość zawiera w sobie geniusz, siłę i magię”.

Krzysztof Szulborski





SZACUNEK DLA SMAKU

Smak to pierwotny zmysł, który od początku istnienia człowieka umożliwia mu znalezienie odpowiedniego pokarmu i analizowanie jego składu. Bardzo silnie ze smakiem wiąże się węch, ponieważ chętnie odbieramy miłe zapachy jeszcze przed rozpoczęciem jedzenia.

Receptory smaku znajdują się w kubkach smakowych, których mamy pięć rodzajów. Dzięki nim rozpoznajemy pięć ważnych grup substancji znajdujących się w pożywieniu. Obecność każdej z tych grup sygnalizuje charakterystyczny smak.

Słodki Mają go cukry, które zapewniają nam podstawową i najszybciej dostępną energię do działania.

Słony Świadczy o zawartości w produkcie soli mineralnych oraz różnych pierwiastków.

Umami Sygnalizuje obecność białek. Smak umami nadaje naturalny aminokwas – glutaminian – występujący w pokarmie bogatym w białko, na przykład w mięsie, rybach, orzechach, grzybach, serach, krewetkach, soi, produktach mlecznych.

Kwaśny Pozwala unikać niedojrzałych roślin i psującej się żywności.

Gorzki Ostrzega przed toksynami znajdującymi się w pokarmie.

Smaki słodki, umami oraz lekko słony zachęcają do jedzenia, natomiast kwaśny, gorzki i bardzo słony – zniechęcają. Nadmiar soli powoduje kłopoty z układem krwionośnym, ale jej niedobór przyczynia się do odwodnienia organizmu. Cukier, jak wspomniałam, to źródło energii, ale jego nadmiar powoduje tycie. Obie te substancje są nośnikami smaku, ważnymi zwłaszcza w cukiernictwie.

Naukowcy na całym świecie od lat prowadzą badania nad zmysłem smaku, mimo to wciąż dokonują nowych odkryć, a kolejne na pewno jeszcze są przed nimi. Zmieniają się zwyczaje żywieniowe, wzrasta świadomość dotycząca zdrowej diety, rozpowszechniają się nowe potrawy oraz nowe techniki przygotowywania jedzenia, powstają nieznanne wcześniej połączenia smaków... Kolejne tajemnice czekają na odszyfrowanie.

Obecna świadomość żywieniowa nakazuje obniżenie zawartości cukru w deserach i ciastach, co skłania cukierników

do zastępowania niektórych słodkich produktów – słonymi. To otwiera przed nami nieskończenie wiele możliwości.

Dlatego każdy kucharz i każdy cukiernik powinien dbać o rozwój i poszerzanie swojej biblioteki smaków. Powinien próbować wszelkich smaków i je zapamiętywać: zarówno te dobre, przyjemne, jak i te, które nie przypadły mu do gustu. Pozwoli mu to na takie ich łączenie, by się wzajemnie podkreślały i uzupełniały, by tworzyły niepowtarzalne, wyjątkowe kompozycje.

Dbłość o wysoką jakość surowców użytych do stworzenia dzieła kulinarnego, a także o jego strukturę i szczegóły wykończenia wyrażają i podkreślają nasz szacunek dla smaku.

Mamy coraz więcej możliwości tworzenia określonego smaku dzięki wprowadzaniu nowych technik, produktów i urządzeń. Zastosowanie na przykład sous-vide, zamrażania azotem, syfonów do musów i pianek, używanie masła kakaowego, białka pasteryzowanego lub w proszku połączone ze znajomością rzemiosła cukierniczego i jego tradycji pomoże nam w uzyskaniu pożądanego efektu końcowego. Ważne jest zwłaszcza dopasowanie techniki do właściwości surowca.

W deserze restauracyjnym najważniejszy jest smak, pozostałe elementy powinny go dopełniać i podkreślać. Niezwykle istotny okazuje się sposób jedzenia deseru, a co za tym idzie – sposób rozłożenia poszczególnych elementów. Wszystkie elementy deseru mogą być bowiem jedzone jednocześnie (tak bywa np. w deserach kawiarnianych) albo grupami lub osobno. O rozłożeniu deseru mówi się niewiele, a jest to podstawa jego dobrego smaku. Aby się o tym przekonać,

warto zrobić doświadczenie: te same elementy rozłożyć w odmiennych konfiguracjach na kilku talerzach i spróbować. Będą smakować różnie, nie zawsze dobrze.

I jeszcze staranność wykonania... Wspomniany już deser kawiarniany składa się z umieszczonych jedna na drugiej warstw, które zjada się na jednej łyżeczce. Taki sposób ułożenia wymaga od cukiernika szczególnej precyzji w tworzeniu form geometrycznych, umiejętności wykonywania czystych cięć, zmysłu estetycznego.

Wybrane techniki powinny zawsze służyć smakowi, dlatego należy stosować tylko takie, które nie rozchwieją jego harmonii, nie uczynią go mniej wyjątkowym. Stosujmy je z umiarem i tylko wtedy, kiedy naprawdę pozwolą na podniesienie walorów smakowych produktu końcowego.

Warto na przykład pamiętać, że smak składników mrożonych jest zdecydowanie słabiej wyczuwalny niż tych świeżych. Z kolei technika sous-vide pozwala na otrzymanie wartościowego produktu o niepowtarzalnym smaku, którego nie uda się osiągnąć dzięki zastosowaniu klasycznej obróbki.

Dla dopełnienia całości warto zastosować jakiś niewielki dodatek, który zabrmi subtelną, choć istotną dla całości nutą. W torcie to na przykład syrop cukrowy o odpowiedniej gęstości i dobrze dobranym smaku. Wielokrotnie go pomijamy, ponieważ całą uwagę skupiamy na wykonaniu kremu, musu, biszkoptu.

Podczas tworzenia nowych połączeń nie zapominajmy o klasycznych wyrobach i wykorzystywaniu produktów z naszego regionu. Prezentujmy je w nowym i dobrym wydaniu.

Wszyscy znamy tradycyjny jabłecznik sporządzony z jabłek, cukru, cynamonu i ciasta kruchego, który do dzisiaj króluje w wielu domach i cukierniach. Nawiązuje on do zapamiętanych z dzieciństwa smaków, do których z przyjemnością wracamy.

Wykorzystajmy podstawowy składnik szarlotki – jabłka – stosując nowsze techniki obróbki, nowe dodatki i połączenia, uzyskamy wiele oryginalnych smaków i struktur. Jeżeli skarmelizujemy jabłka z cukrem muscovado, cynamonem, kardamonem lub innymi przyprawami, zmiksujemy je z żelatyną i włożymy do syfonu, otrzymamy mus o delikatnej strukturze i wciąż jabłkowym smaku. Do jabłek pasują także między innymi zioła, alkohole, śmietanka, mleko, masło, miód, przyprawy korzenne. Każdy cukiernik ma szansę stworzyć autorską kompozycję!

Z soku jabłkowego z dodatkami wymieszanego ze środkiem żelującym agar-agar otrzymamy żelkę o kruchej strukturze – uzupełnienie deseru lub przełożenie tortu.

Zastosowanie techniki sous-vide w wypadku jabłka pokrojonego w kostkę i wymieszanego z ciekawymi dodatkami pozwoli uzyskać intrygujący dodatek do deseru. Z kolei po uprażeniu tego owocu powstanie gładki mus – również dodatek do deseru, a nawet ganache'u do pralinek.

Po ususzeniu plasterków jabłka powstaną chipsy jabłkowe do dekoracji lub będące podstawą do elementu deseru, na przykład wrzeczona z lodów.

Planując stworzenie deseru na talerzu, zawsze zastanówmy się najpierw, czy deser ma być lekki czy ciężki, ciepły czy zimny, kwaśny czy słodki, jaki smak ma w nim dominować, a jakie mają go uzupełniać. I tak na przykład mus jabłkowy z calvadosem doskonale pasuje do musu śmietanowego i ciasta marchewkowego. Podane w samodzielnie ukształtowanym przez cukiernika naczynku z czekolady wyglądają intrygująco i dostarczają niezapomnianych wrażeń smakowych.

Zanim jednak cukiernik zacznie samodzielnie kreować takie smakołyki, czeka go wiele lat nauki. Nie inaczej było ze mną.

PROFESJA I PASJA

„Zawód” to słowo kojarzące się z zarabianiem pieniędzy, ale czy tylko? Czy może to być pasja, hobby, działalność kreatywna, artystyczna?

Ja wszystkie te określenia mogę połączyć w jedno słowo: „cukiernictwo”, niezwykle dla mnie ważne w życiu prywatnym i zawodowym.

Pierwszy kontakt z cukiernictwem na praktykach w zakładach E. Wedla pozwolił mi poznać procesy, produkty i surowce, które później były ważne w uprawianym przeze mnie

zawodzie. Miałam to szczęście, że na swojej drodze zawodowej spotkałam ludzi z pasją, pracujących z poświęceniem. Dzięki tym mistrzom pokochałam ten ciężki i trudny zawód oraz zdobyłam bogate doświadczenie. Wytężona praca, determinacja, upór oraz szkolenia w kraju i za granicą pozwoliły mi zgromadzić wiedzę konieczną do realizowania marzeń zawodowych.

Moją pasją stało się tworzenie, eksperymentowanie z kompozycjami, które harmonijnie łączą w sobie niepowtarzalny smak, kolory i aranżację przestrzenną.

Umiejętności zdobywałam i doskonaliłam również na stażach w szkole Lenôtre w Paryżu, w Yssingeaux koło Lyonu i w Espaisucre w Barcelonie, brałam udział w konkursach krajowych i mistrzostwach świata w Luksemburgu, Francji, Stanach Zjednoczonych. W prasie branżowej nazywano mnie nawet „papieżycą polskich łasuchów”. Przez wiele lat byłam szefem pracowni cukierniczej hotelu Jan III Sobieski. W dorobku mam również prowadzenie popularnych programów telewizyjnych takich jak „Warsztaty Smaku” i „Łakocie Bożenny Sikoń” w telewizji Kuchnia + oraz udział w jury Polskiego Turnieju Wypieków w telewizji TLC. Jestem autorką niezliczonych przepisów na słodkości, bohaterką wywiadów telewizyjnych, w magazynach kulinarnych i prasie branżowej. Wielokrotnie byłam jurorką konkursów cukierniczych.

Z przyjemnością wzięłam udział w projekcie „Pâtissier & Chocolatier – Mistrzowie Nauczycielom Zawodu”, ponieważ ludziom, którzy pracują bezpośrednio z młodzieżą, chcę przekazać jak najwięcej swoich wiadomości, aby oni

z kolei mogli zarazić uczniów pasją do tego zawodu. Dobre i profesjonalne edukowanie młodzieży decyduje o przyszłości i poziomie cukiernictwa.

W swoich wystąpieniach poruszyłam dwa tematy:

1. Organizacji pracy i zarządzanie w profesjonalnych cukierniach.
2. Ścieżki kariery kobiety w drodze do mistrzostwa w cukiernictwie.

Omawiając pierwszy temat, nawiązałam do prawidłowego zaplanowania oraz rozmieszczenia działów produkcyjnych i działów współpracujących z zakładem, tak aby ludzie w nich pracujący mogli wykonywać swoją pracę bezpiecznie dla siebie i w sposób, który maksymalnie ograniczy zagrożenia dla zdrowia konsumentów. Dokładnie opisuje to wszystko system HACCP dotyczący procesu produkcji od przyjęcia surowców do dystrybucji wyrobów gotowych.

Przy planowaniu działów produkcyjnych należy wymienić niedawno powstały dział – dekoratornię, ściśle wiążący się z nowym zawodem dekoratora.

Drugi temat był bardzo obszerny, ponieważ mój staż w zawodzie jest już długi. Na przykładzie swojej pracy i osiągniętych sukcesów chciałam uczestniczkom i uczestnikom programu przybliżyć tajniki zawodu, metody pracy, procesy technologiczne i stosowane obecnie techniki.

Na podstawie zdjęć i filmów pokazujących moją pracę omawiałam surowce, sposób ich przygotowania i obróbki pozwalające otrzymać wyrób gotowy odznaczający się właściwą konsystencją, strukturą i estetycznym wyglądem. Podkreślałam, że dbałość o jakość surowców oraz o wygląd produktu finalnego pozwala wyrazić i podkreślić szacunek dla smaku.

Nauczycielki i nauczyciele biorący udział w projekcie żywo interesowali się światowymi trendami we współczesnym cukiernictwie, dlatego omawiałam również zmiany, jakim ulegały poszczególne procesy pod wpływem panującej mody.



Zachęcałam ich do eksperymentowania, rozbudzania wyobraźni, poszerzania biblioteki smaków oraz doskonalenia umiejętności ich komponowania. Zachęcałam również do wprowadzania do deserów, ciast, tortów elementów, które urozmaicą te wyroby. Deser nie musi być tylko słodki. Jest w nim miejsce na przykład na smaki słone, ziołowe i wytrawne, zaczerpnięte wprost z natury.

Wykorzystując nowe techniki cukiernicze, rozwijajmy swoją wrażliwość na piękno i doskonalmy swój smak, tak by powstałe produkty mówiły o naszym profesjonalizmie.

Bożenna Sikoń-Wojtal



REKOMENDACJE DO MODELOWEGO PROGRAMU PRAKTYK NA PODSTAWIE BADAŃ EWALUACYJNYCH EX-POST

Przedmiotem ewaluacji ex-post był sposób realizacji projektu „Patissier & Chocolatier – Mistrzowie Nauczycielom Zawodu”, a także opinie uczestniczek i uczestników o jego wartości. Badania przeprowadzono w okresie grudzień 2014 – styczeń 2015 roku. Ogólna ocena merytorycznej oraz organizacyjnej warstwy projektu jest pozytywna. Badane osoby miały jednak szczegółowe refleksje dotyczące wybranych jego aspektów, które stanowiły podstawę formułowania rekomendacji przedstawionych poniżej.

REKOMENDACJE

WNIOSEK 1: Nauczycielki i nauczyciele biorący udział w projekcie na największe utrudnienia w jego realizacji natrafili w sferze zawodowej. Badani mieli trudności związane z uzyskaniem zgody przełożonych na udział w praktykach w terminach innych niż ferie zimowe lub letnie.

REKOMENDACJA: Wnioskodawca, planując podobne inicjatywy w przyszłości, powinien w miarę możliwości zwiększyć liczbę terminów praktyk przypadających w czasie ferii zimowych i letnich.

WNIOSEK 2: Wśród uczestniczek i uczestników pojawiła się opinia, że nie wszystkie działania realizowane w ramach projektu są potrzebne (szkolenie BHP).

REKOMENDACJA: Wnioskodawca, planując dodatkowe zajęcia w ramach działania głównego, powinien zaproponować uczestniczkom i uczestnikom inne formy realizowania zadań obowiązkowych. Zajęcia BHP są niezbędne, warto jednak przemyśleć ich formę, a także zadbać o taki dobór treści, by był on adekwatny do wiedzy oraz potrzeb uczestniczek i uczestników.

WNIOSEK 3: Pojawiły się trudności w realizowaniu praktyk w czasie roku szkolnego. Badane osoby wśród barier utrudniających uczestniczenie w projekcie wskazywały na obowiązki zawodowe. Zdarzało się, że przełożeni nie zawsze rozumieli potrzebę doksztalcania się kadry. W związku z tym podjęto działania mające na celu poszerzanie wiedzy na

temat projektu. Lobbowanie u dyrekcji na rzecz nauczycielek i nauczycieli, by mogli brać udział w projektach w czasie roku szkolnego, przynosi zamierzone skutki.

Ponadto udzielone przez respondentów odpowiedzi świadczą o tym, że pracownicy odpowiedzialni za rekrutację byli pierwszym źródłem informacji o projekcie dla stosunkowo niewielkiej liczby osób. Większość czerpała te informacje od swoich koleżanek i kolegów.

REKOMENDACJA: Realizując tego rodzaju projekty, należy nasilić akcje promocyjne w szkołach. Do akcji promocyjnej warto zaangażować nauczycieli, którzy ukończyli praktyki. Ich relacja będzie wartościową informacją promującą inicjatywę zarówno wśród potencjalnych uczestniczek i uczestników, jak i dyrekcji szkół. Warto także nawiązywać bezpośredni kontakt z dyrektorami szkół: opracować oraz udostępnić im interesujące materiały promocyjne (np. prezentację PowerPoint zawierającą informacje o projekcie, wizualizację miejsca praktyk, opinię ekspertów merytorycznych), by zbudować ich przychylność dla projektu i udziału w nim pracowników szkoły.

WNIOSEK 4: Nauczycielki i nauczyciele bardzo często nie mają dostępu do najnowszej wiedzy, posługują się zdezaktualizowanymi podręcznikami, a to powoduje niską jakość kształcenia.

REKOMENDACJA: Przed rozpoczęciem projektu edukacyjnego skierowanego do wskazanej grupy zawodowej wnioskodawca powinien przygotować materiały dydaktyczne. Przekazywałyby je uczestniczkom i uczestnikom praktyk

z myślą o wykorzystaniu w procesie nauczania w szkołach zawodowych.

WNIOSEK 5: Wiele nauczycielek i wielu nauczycieli wymieniało bariery poważnie utrudniające wykorzystywanie zdobytych umiejętności i wiedzy podczas codziennej pracy w szkole. Do tych barier należy brak środków finansowych na zakup drogich surowców wykorzystywanych obecnie w profesjonalnych zakładach, a także kosztownego nowoczesnego sprzętu.

REKOMENDACJA 1: Warto przygotować zestawienie (np. w formie tabeli) surowców ze wskazaniem zamienników – łatwiejszych do kupienia i tańszych, które szkoły będą mogły wykorzystać w procesie dydaktycznym. Zestawienie powinno zawierać także informacje, jak zastosowanie zamienników wpłynie na jakość i trwałość produktu końcowego. Zestawienie należy opracować wcześniej, by praktykantki i praktykanci mogli je otrzymać przed rozpoczęciem zajęć.

REKOMENDACJA 2: Jednym ze szkoleń uzupełniających do wyboru (o czym jest mowa w Rekomendacji do Wniosku 2) warto uczynić panel dotyczący możliwości finansowania wyposażenia pracowni szkolnych albo źródeł pozyskiwania środków na materiały (surowce, produkty). Taki panel mógłby być również obowiązkową częścią składową projektu. Poza tym do materiałów można dołączyć informacje o aktualnych źródłach finansowania takich potrzeb.

REKOMENDACJA 3: Jednym z elementów projektu ułatwiającym późniejszą implementację i dalsze (cykliczne, konieczne) pogłębianie i poszerzanie (także aktualizowanie) zdobytych dzięki niemu umiejętności i wiedzy można uczynić spotkanie

(konferencję, targi) dla przedsiębiorców oraz nauczycielek i nauczycieli. Takie spotkanie ułatwiłoby nawiązanie współpracy, na przykład zorganizowanie wizyt ekspertów i mistrzów w szkołach, pomoc w zdobywaniu niezbędnych produktów i sprzętu.

REKOMENDACJA 4: Warto także na zakończenie praktyk – jeśli istnieje taka formalna i praktyczna możliwość – każdej uczestniczce i każdemu uczestnikowi projektu ofiarować dla ich szkoły „zestaw startowy”, na przykład masy cukrowe, foremki do pralin, kilka rodzajów czekolad do temperowania.

Pełna treść raportu z badań ex-post projektu dostępna jest na stronie internetowej udekerowani.pl.

Edyta Borys, Piotr Polkowski

Haute sp. z o.o.

Wykonawca ewaluacji ex-post

Haute sp. z o.o. z siedzibą w Olsztynie

ul. Partyzantów 67/10

10-900 Olsztyn

REGON: 281420046

NIP: 7393855770



MODELOWY PROGRAM PRAKTYK — WARUNKI REALIZACJI I WDRAŻANIA

W tym instrukcje dla opiekunów praktyk oraz instrukcja gender, a także wskazówki dla nauczycielek i nauczycieli

BARIERY I TRUDNOŚCI, KTÓRE POJAWIŁY SIĘ W TRAKCIE REALIZACJI PROJEKTU

W trakcie realizacji projektu pojawiały się pewne bariery i trudności, które należy wziąć pod uwagę podczas organizowania i wdrażania praktyk w przyszłości. Najwyraźniejszą trudnością była ta związana z koniecznością pozostawania osiem godzin w pozycji stojącej. Nauczycielki i nauczyciele nie są do tego przyzwyczajeni, praca w szkole rządzi się innymi prawami, nawet jeśli część zajęć odbywa się w pracowniach. Taki tryb działania wywoływał zmęczenie,

bóle nóg i kręgosłupa. Na taką specyfikę praktyk, które mają przecież przebiegać w realiach codziennego funkcjonowania przedsiębiorstwa, nie da się nic poradzić. Należy w przyszłości w procesie rekrutacji podkreślać ten aspekt praktyk, aby osoby, dla których może to stanowić dużą trudność, świadomie podejmowały decyzję o udziale w projekcie.

W pierwszych grupach uczestniczących w projekcie ze zdziwieniem (czasem nawet ze wzburzeniem) nauczycielek i nauczycieli spotykał się warunek podpisania na wstępie praktyk w przedsiębiorstwie umowy o poufności, mającej na celu zachowanie tajemnicy handlowej i ochronę interesów przedsiębiorstwa. Jest to standardowa procedura i nie powinna wzbudzać takich emocji. W kolejnych grupach zasadność i działanie zawartych w dokumencie procedur były szczegółowo tłumaczone na przykładach, w związku z czym negatywne nastawienie do podpisania dokumentu zniknęło. Dlatego w przyszłych edycjach programu już w procesie rekrutacji musi się pojawić informacja o tym, że podpisanie wspomnianej umowy jest obligatoryjne. Najlepiej, jeśli jej wzór będzie wówczas do wglądu, w razie gdyby konieczność podpisania takiego zobowiązania miała komuś uniemożliwić udział w projekcie.

Kolejne bariery dotyczyły procesu przenoszenia wiedzy i umiejętności zdobytych podczas praktyk do codziennej pracy dydaktycznej z uczennicami i uczniami w szkole. Wszystkie te obawy można sprowadzić do jednego słowa: „finanse”. W przedsiębiorstwie realizującym praktyki (i każdym nowoczesnym przedsiębiorstwie) praca produkcyjna odbywa się z udziałem nowoczesnego, zaawansowanego technologicznie parku maszynowego, który tworzy sprzęt zarówno drobny, jak i spory gabarytowo (oraz „ciężki” cenowo) typu temperówka

do czekolady, vacuum, schładzarka szokowa (szokówka), miksery planetarne. W większości pracowni szkolnych, w których pracują z młodzieżą nauczycielki i nauczyciele biorący udział w projekcie, nie ma takiego wyposażenia. Praca koncentruje się zatem wokół „domowych” wypieków, które powstają w zwykłych piekarnikach. Luksusem bywa mikrofalówka. Dlatego nauczycielki i nauczyciele obawiali się, że wielu receptur i technologii poznanych na praktykach nie da się przenieść do ich szkół. Na prostym sprzęcie amatorskim niemożliwe jest uzyskanie profesjonalnych efektów (a nawet przeprowadzenie niektórych procesów technologicznych). Bariera ta dotyczy i zaawansowanych drogich sprzętów, i drobnych elementów wyposażenia oraz narzędzi pracy: foremek do pralin, szablonów do dekoracji z czekolady.

Co więcej, szkoła nie ma żadnego finansowania pozwalającego na zakup składników, które w nowoczesnym cukiernictwie muszą być wysokiej jakości, a jednocześnie są drogie, dostępne zwykle w opakowaniach zbiorczych – to jeszcze bardziej podwyższa ich realną cenę i blokuje możliwość pracy z ich wykorzystaniem.

Ponadto nauczycielki i nauczyciele zwracali uwagę na fakt, że pomimo zmian w podejściu do egzaminów (w technikach) szkoła zawodowa wciąż przygotowuje przez kilka lat edukacji do egzaminu, a nie do wejścia na rynek pracy – o czym wspomniałem we wstępie do niniejszej publikacji. Nauczyciele są rozliczani z wyników, które mają odzwierciedlać realizację podstawy programowej i programu nauczania, a w tych dokumentach brakuje choćby cienia nowoczesnego podejścia do praktykowania cukiernictwa. Rzecz jasna, barierę taką można pokonać, przemycając poznane na praktykach treści

do obowiązujących podstaw programowych oraz praktyki nauczania. Wymaga to jednak od nauczycielek i nauczycieli sprytu i wysiłku (opracowywanie autorskich programów nauczania). Wysiłek ten – w oczekiwaniu na zmianę systemową zbliżającą cały proces nauczania w szkołach zawodowych o profilu cukierniczym i kończące tę edukację egzaminy do potrzeb rynku pracy i oczekiwań pracodawców – należy podejmować. Motywacją jest odpowiedzialność za powodzenie zawodowe uczennic i uczniów (absolwentek i absolwentów).

Zwracano również uwagę na to, że niektórych złożonych procesów produkcyjnych nie da się przeprowadzić w warunkach szkolnych. Na przykład jednego dnia trzeba przygotować konkretny półprodukt i go schłodzić, a do dalszej pracy z nim przystąpić następnego dnia, tymczasem zajęcia w pracowni każda z klas ma raz w tygodniu po dwie godziny.

Trudności wynikały również z braku wiedzy i umiejętności nauczycielek i nauczycieli w wielu wspólnych (dla większości z nich) zakresach. Moją uwagę zwracał szczególnie brak umiejętności synchronizowania (wcześniej – planowania strategicznego) poszczególnych zadań, co jest niezbędne w pracy cukiernika. O ile zatem nad uzupełnieniem braków w wiedzy można pracować już przed rozpoczęciem praktyk (o czym napiszę poniżej), o tyle na ćwiczenie takich właśnie umiejętności należy zwracać szczególną uwagę na praktykach.

OGÓLNE WARUNKI REALIZACJI PRAKTYK ORAZ MODELOWY PROGRAM PRAKTYK

W wyniku analizy wskazanych powyżej barier i trudności oraz prowadzonych w ramach projektu (i po jego zakończeniu) badań ewaluacyjnych wypracowano rekomendacje. W oparciu o nie wytyczyłem opisane poniżej warunki wdrożenia ostatecznego programu praktyk.

1. W przyszłości należy mieć na uwadze, że pierwsza trudność dotycząca udziału w takim projekcie występuje w momencie planowania takiego udziału, czyli w chwili skonfrontowania dyrekcji szkoły, w której pracuje nauczycielka lub nauczyciel, z perspektywą najpierw tygodniowej (przygotowanie do praktyk), a następnie dwutygodniowej (realizacja praktyk w przedsiębiorstwie cukierniczym) jej lub jego nieobecności w pracy. Taka długa absencja dezorganizuje (a z pewnością zmusza do zreorganizowania) pracę całego zespołu dydaktycznego. Dlatego w przyszłości zostanie zwiększona liczba grup projektowych realizujących przygotowanie do praktyk oraz praktyki podczas ferii zimowych i letnich. Co więcej, proces rekrutacji będzie prowadzony symultanicznie na poziomie kierowania oferty (informacji, zaproszenia) do nauczycielek i nauczycieli oraz do dyrekcji szkół (tu silny nacisk na profity płynące z udziału kadry pedagogicznej w praktykach, dotyczące jakości i efektów pracy szkoły w aspekcie ich dostosowywania do wymogów rynku pracy).

Lobbowanie u dyrektorów szkół na rzecz zrozumienia wartości i unikatowości projektu będzie się odbywało poprzez:

- udostępnianie wielu szczegółowych informacji o projekcie i programu praktyk (by dyrektorzy mogli powiązać trudność wynikającą z okresowego skurczenia się kadry z przyszłymi profitami, także dla pracowników szkoły niebiorących udziału w projekcie);
- udostępnianie materiałów wizualnych, w tym prezentacji PowerPoint zawierającej nagrania testimonyali uczestniczek i uczestników poprzednich edycji projektu, wraz z nagraniami wypowiedzi ich uczennic i uczniów na temat zmian, jakie dokonały się w nauczaniu po udziale nauczycielki/nauczyciela w projekcie. Materiały te będą również zawierały nagranie zaproszenia w wykonaniu ekspertów projektu oraz wizualizację miejsca realizacji praktyk.

Akcja promocyjna będzie prowadzona na skalę szerszą niż dotychczas i skoncentrowana na rekrutacji, nie tylko na informowaniu „na zewnątrz” o realizowanym projekcie. Jeżeli pozwolą na to warunki czasowe i finansowe, elementem promocji i procesu rekrutacji będą promocyjne wizyty terenowe personelu projektowego odpowiedzialnego za rekrutację (wyjazdy do większych szkół zawodowych, spotkania w ośrodkach doskonalenia nauczycieli przy okazji odbywających się tam szkoleń, etc.).

2. W procesie rekrutacji pojawią się odpowiednio uwypuklone informacje o trudach pracy w przedsiębiorstwie i trudach dziesięciodniowych praktyk: praca w pozycji stojącej,

osiem godzin dziennie, praca zmianowa (również na zmianie popołudniowo-wieczornej). Dodatkowo zostanie przedstawiony do wglądu dokument – umowa o poufności (ochronie tajemnicy handlowej przedsiębiorstwa), aby konieczność jego późniejszego podpisania nie wywoływała zdziwienia i nie zaburzała atmosfery praktyk mającej sprzyjać uczeniu się.

3. Po zrekrutowaniu, lecz przed przygotowaniem do praktyk każdej nauczycielce i każdemu nauczycielowi zostaną udostępnione aktualne źródła (dobra alternatywa dla archaicznych podręczników szkolnych) wiedzy objętej programem praktyk, dotyczącej działania przedsiębiorstwa cukierniczego. W miarę możliwości organizacyjnych zapoznanie się z nimi przed rozpoczęciem praktyk zweryfikuje test (przesyłany drogą elektroniczną, optymalnie do wypełnienia na platformie e-learningowej). Zaliczenie go będzie warunkiem dopuszczenia do udziału w praktykach. Ma to na celu maksymalne wykorzystanie czasu praktyk na to, co w nich niepowtarzalne i najcenniejsze (ćwiczenie umiejętności pod okiem profesjonalistów), a co jest możliwe tylko pod warunkiem nadrobienia braków w podstawach (z czym stykałem się wielokrotnie w ramach realizacji projektu). Dzięki temu opiekunowie praktyk, personel zakładu i eksperci nie będą musieli poświęcać czasu praktyk na wyjaśnianie cukierniczego abecadła. Zajmą się przekazywaniem wiedzy praktycznej.
4. Dodatkowym modułem tematycznym, nierealizowanym w ramach zakończonego projektu (którego podsumowanie stanowi niniejsza publikacja) będzie szkolenie lub warsztat dotyczący realnych i aktualnych możliwości finansowania

reorganizacji albo tworzenia od podstaw profesjonalnych (wyposażonych w zaawansowany park maszynowy) pracowni szkolnych oraz bieżącego (stałego, regularnego) finansowania zakupu surowców i półproduktów niezbędnych w procesie uczenia się nowoczesnej sztuki cukierniczej. Ten sam cel będzie miało organizowane na zakończenie każdej edycji projektu spotkanie (konferencja) o formule targów. Wówczas nauczycielki i nauczyciele spotkają się z:

- przedsiębiorcami z branży cukierniczej;
- przedstawicielami handlowymi wiodących marek gastronomicznych (cukierniczych) w zakresie sprzętu produkcyjnego;
- mistrzami cukiernictwa.

Celem będzie nawiązanie współpracy umożliwiającej (na przykład na zasadzie umowy partnerskiej):

- zapraszanie do szkół specjalistów na nieodpłatne warsztaty i pokazy;
- przyjmowanie uczniów i uczennic na praktyki w renomowanych cukierniach;
- finansowanie (sponsorowanie) wyposażania pracowni cukierniczych w szkołach partnerskich.

5. Aby wyjść naprzeciw oczekiwaniom i potrzebom nauczycielek i nauczycieli – oraz zoptymalizować korzyści z udziału w projekcie oraz najlepiej wykorzystać czas jego trwania – elementy niepowiązane ściśle z procesem podnoszenia kompetencji i umiejętności cukierniczych (oraz wiedzy dotyczącej realiów funkcjonowania przedsiębiorstwa branżowego) zostaną udostępnione na platformie e-learningowej w postaci wykładów w opcji lifestreamingu lub platformy e-learningowej. Będzie to dotyczyło modułu BHP oraz modułu o zróżnicowanych drogach karier kobiet i mężczyzn w branży cukierniczej (wynikającego z polityki horyzontalnej UE, czyli polityki Gender Mainstreaming). Ukończenie tych modułów (ich zaliczenie) będzie oczywiście weryfikowane i będzie jednym z warunków otrzymania certyfikatu potwierdzającego wzrost wiedzy i umiejętności w ramach projektu.
6. Opiekunami praktyk muszą być osoby spełniające poniższe kryteria:
- mają doświadczenie w pracy cukiernika – najlepiej w wielu działach produkcji – oraz doświadczenie dydaktyczne (prowadzenie praktyk, szkoleń, warsztatów etc.);
 - piastują stanowisko nadrzędne w zakresie produkcji w przedsiębiorstwie – usprawni to komunikację praktykantek i praktykantów z pozostałym personelem;
 - mają predyspozycje (w zakresie komunikacji, budowania relacji i autorytetu oraz cierpliwość

i otwartość) gwarantujące praktykantkom i praktykantom komfort psychiczny w toku uczenia się i ułatwiające im uczenie się.

7. Na zakończenie udziału w projekcie nauczycielki i nauczyciele otrzymają pakiet materiałów dydaktycznych zawierających między innymi: receptury, wiadomości z zakresu towaroznawstwa i aktualnie stosowanej uniwersalnej nomenklatury, organizacji pracy w przedsiębiorstwie cukierniczym (łącznie z filmem prezentującym ten aspekt) do wykorzystania w codziennej pracy dydaktycznej. Materiały te będą również zawierały szczegółowe instrukcje i wskazówki dotyczące zagadnień wskazywanych przez uczestniczki i uczestników projektu jako problematyczne. Na przykład: jak zastąpić kosztowny albo trudny do zdobycia w sprzedaży detalicznej składnik spożywczy bądź element parku maszynowego tak, by móc wykonywać konkretne produkty w istniejących warunkach, z jednoczesnym wskazaniem, jak taka zamiana wpływa na smak, trwałość, konsystencję produktu finalnego. Co więcej, materiały będą zawierały elementy „ekonomii cukierniczej”, czyli informacje o tym, jak w rzeczywistości przedstawia się z ekonomicznego punktu widzenia na przykład wykorzystywanie taniej kuwertyry dostępnej w popularnych sieciach sklepowych w stosunku do wykorzystania z pozoru droższej profesjonalnej czekolady belgijskiej.
8. Po zakończeniu udziału w praktykach każda nauczycielka i każdy nauczyciel otrzyma również pakiet startowy, czyli minizestaw surowców i drobnego sprzętu (np. foremki do pralin) umożliwiający ćwiczenie z uczniami i uczennicami umiejętności zdobytych w trakcie praktyk

w przedsiębiorstwie. Jest to odpowiedzią na powtarzającą się sugestię nauczycielek i nauczycieli oraz wyrażane przez nich obawy, że nie mając finansów na zakup składników ani narzędzi niezbędnych do zastosowania zdobytej wiedzy i umiejętności podczas zajęć w szkole, szybko o wszystkim zapomną i niewiele przekażą swoim uczennicom i uczniom.

Sam program praktyk ostatecznie zmodyfikowano (na podstawie doświadczeń zdobytych podczas realizacji projektu, sugestii nauczycielek i nauczycieli, spostrzeżeń opiekunów praktyk i danych z ewaluacji) i powstał model zaprezentowany poniżej.

DZIEŃ	PROGRAM	LICZBA GODZIN
1	Ciasta kruche: słodkie, słone, piaskowe. Ciasto francuskie. Babki biszkoptowo-tłuszczowe. Polewy czekoladowe, żelowe. Rolady biszkoptowe.	8
2	Ciasto drożdżowe i półfrancuskie. Biszkopt genueński (na ciepło) sabaudzki (na zimno). Croissanty z konfiturą, z nadzieniem czekoladowym. Drożdżówki półfrancuskie z masą makową, z kruszonką maślaną. Rogale półfrancuskie z nadzieniem z białego maku. Ciastka francuskie: z owocami, z marmoladą, z cukrem.	8
3	Tarty zapiekane: brûlée, citron, orzechowa. Ciasto czekoladowe bez mąki. Ciasto parzone: ptysie z bitą śmietaną, eklery z kremem cukierniczym, czekoladowym. Tarty z kremem mascarpone i ze świeżymi owocami. Żelowanie owoców i nadzień owocowych. Crème brûlée. Pudding angielski.	8
4	Makaroniki. Ciastka migdałowe amaretti. Drobne ciastka bankietowe. Nadzienia do makaroników: ganache czekoladowy, konfitury owocowe.	8
5	Ciastka kremowe porcyjne: minitorciki owocowe, czekoladowe. Musy i kremy w nowoczesnym cukiernictwie. Beza francuska, beza włoska. Torty bezowe.	8
6	Torty czekoladowe: na musach z białej, mlecznej i ciemnej czekolady. Torty owocowe, z kremami maślanymi, z masami gryłazowymi.	8
7	Czekolada. Temperowanie czekolady. Praliny wylwane, praliny krojone. Trufle czekoladowe.	8
8	Czekolada. Dekoracje czekoladowe; blistry, formowane, wiórki i kryzy czekoladowe. Produkcja figurek czekoladowych.	8
9	Masy cukrowe. Kwiaty cukrowe i techniki potrzebne do ich produkcji. Figurki marcepanowe. Dragant. Glace royal. Serniki.	8
10	Masy cukrowe. Torty kreatywne z wykorzystaniem mas cukrowych. Dekoracje z karmelu i izomaltu.	8

Zmiany nie są rewolucyjne, a niemal kosmetyczne. Po zakończeniu pracy z pierwszą grupą projektową program zmodyfikowano tak, by najlepiej odpowiadał potrzebom praktykantek i praktykantów oraz możliwościom produkcyjnym i personalnym zakładu. Dlatego ostateczne zmiany dotyczą przede wszystkim kolejności wprowadzania i ćwiczenia konkretnych modułów tematycznych.

Kluczem do ustalenia ostatecznej wersji programu praktyk był czas na jego realizację (10 dni po 8 godzin) oraz charakter poszczególnych obszarów tematycznych, a także ich wzajemne powiązanie. Kierowałem się zatem zasadą, że najpierw zostaną przećwiczone zadania najmniej skomplikowane, wykorzystywane później (np. jako półprodukty) w kolejnych zadaniach, o wyższym stopniu złożoności. W ten sposób w ciągu dziesięciu dni praktyk i dzięki nim nauczycielki i nauczyciele poznają cały proces krok po kroku i stopniowo oswajają się z nowymi zadaniami. Stopniowe zwiększanie trudności wpływa na minimalizację stresu, a tym samym na optymalizację oraz trwałość efektów uczenia się.

WARUNKI REALIZACJI PRAKTYK – WSKAZÓWKI DLA PRAKTYKANTEK I PRAKTYKANTÓW (NAUCZYCIELEK I NAUCZYCIELI)

Postawę większości nauczycielek i nauczycieli biorących udział w projekcie cechowały bardzo duże zaangażowanie i niesłabnący entuzjazm, co – w połączeniu z cierpliwością, otwartością i profesjonalizmem obu opiekunów oraz

pozostałych członków załogi przedsiębiorstwa – przyniosło znakomite (w mojej ocenie) efekty dotyczące wzrostu zarówno ich wiedzy, jak i umiejętności. Najistotniejszy w tej materii był prawdopodobnie zdrowy dystans nauczycielek i nauczycieli do zakresu własnej wiedzy albo niewiedzy. Równie ważna okazała się gotowość do redefiniowania, a częstokroć również całościowej dekonstrukcji i ponownej integracji wiedzy i umiejętności zawodowych w obszarze cukiernictwa, które w momencie zetknięcia z praktyką nowoczesnego przedsiębiorstwa okazywały się nieprzydatne, fragmentaryczne i anachroniczne.

W etos zawodu nauczyciela wpisane są: nieomyślność, eksperckość, wyższość wiedzy i doświadczenia nauczyciela nad wiedzą i doświadczeniem ucznia. Odcięcie się od tego i przyznanie do porażki na tym polu staje się zatem godnym najwyższego szacunku elementem nowego etosu – nauczyciela poszukującego, doskonalącego się, ciekawego nowości i doskonale się w nich orientującego.

Oczywiście, zdarzały się wyjątki, czyli osoby bierne, odbywające praktyki jakby za karę albo próbujące zaciekle – w z góry skazanej na przegraną nierównej walce – udowodnić profesjonalistom, że to one znają lepszy, a nawet jedyny sposób wykonania danej czynności. Były osoby, które – jak mi się wydaje – przyjechały do najslawniejszego polskiego nadmorskiego kurortu – na darmowe wakacje, nie po naukę. Takie osoby na szczęście dla projektu oraz dla młodzieży uczącej się w szkołach należały do znacznej mniejszości.

Entuzjazm i otwartość były podstawą zaangażowania w trakcie praktyk i optymizmu dotyczącego przenoszenia wiedzy

i umiejętności zdobytych w projekcie na grunt codzienności szkolnej. Sumienność i skrupulatność, a także otwartość nauczycielek i nauczycieli na nową wiedzę okazały się niezwykle istotne podczas konfrontowaniu się z trudnościami praktyki w przedsiębiorstwie. Jedną z głównych barier była specyfika takiej pracy. Otóż nauczycielki i nauczyciele to osoby pracujące w trybie całkowicie odmiennym od trybu pracy zakładu produkcyjnego: pracy ośmiogodzinnej, zmianowej (trudny wczesnego wstawania na zmianę poranną i późnego chodzenia spać po zmianie popołudniowo-wieczornej) i w pozycji stojącej (dla wielu osób było to najtrudniejsze w całej praktyce).

Zaangażowana postawa oraz samozaparcie w pokonywaniu trudności nabierają szczególnej wagi w innym obszarze. Chodzi tu o – dostrzegane przez nauczycielki i nauczycieli – liczne bariery w implementowaniu wiedzy i umiejętności nabytych podczas praktyki produkcyjnej na grunt codziennej pracy dydaktycznej z uczniami i uczennicami w szkole.

Oczywiście, wiedza i umiejętności nauczycielek i nauczycieli na początku praktyk były bardzo zróżnicowane pod względem poziomu i obszarów, których dotyczyły. Jednak większość praktykantek i praktykantów miała pewne – że tak to nazwę – uniwersalne braki dotyczące poniższych zakresów:

- znajomości (spektrum działania) oraz umiejętności obsługi zaawansowanego technologicznie parku maszynowego, podstawowego dla nowoczesnego przedsiębiorstwa cukierniczego;

- aktualnie obowiązującej, uniwersalnej, międzynarodowej nomenklatury branżowej;
- realiów pracy w przedsiębiorstwie (np. organizacji produkcji, podziału stanowisk, obiegu zamówień, zasad współpracy poszczególnych działów) oraz kompetencji poszukiwanych przez pracodawców u kandydatów do pracy (np. umiejętności pracy w grupie, samodzielnego planowania i synchronizowania własnych obowiązków).

Te braki nauczycielki i nauczyciele mogli uzupełnić jedynie dzięki praktykom w przedsiębiorstwie. To jest najistotniejszym czynnikiem motywującym do organizowania tego typu praktyk. To także odpowiedź, jak realizować praktyki i na co zwracać uwagę podczas ich projektowania oraz wdrażania.

Z dokumentów rekrutacyjnych i badań ewaluacyjnych wynika, że co piąta osoba biorąca udział w projekcie miała doświadczenia z pracy jako: kucharz, pomoc kuchenna, kucharz małej gastronomii, kucharz stołówki pracowniczej, brygadzysta magazynier w przedsiębiorstwie zajmującym się przetwórstwem mięsa, zastępca szefa kuchni w ośrodku wypoczynkowym, menedżer restauracji, dietetyk w szpitalu, barmanka, sporadycznie brygadzysta cukiernik, kierownik produkcji cukierniczej. Elementy związane z cukiernictwem stanowią ułamek tych doświadczeń.

Większość uczestniczek i uczestników współpracuje natomiast z przedsiębiorcami w organizowaniu praktyk uczniowskich, wycieczek do przedsiębiorstw, wizyt specjalistów w szkołach (pokazy, warsztaty). Nauczycielki i nauczyciele podkreślali jednak, że współpraca ta nie jest satysfakcjonująca, ponieważ

przedsiębiorcy niechętnie wpuszczają wycieczki na swoje cukiernicze włości. Nawet jeśli wycieczka dochodzi do skutku, nie daje żadnej konkretnej ani wartościowej wiedzy, bo przebiega schematycznie i powierzchownie. Pokazy i warsztaty są natomiast kosztem, który szkoła rzadko może pokryć. Praktyki uczniowskie większość przedsiębiorców traktuje jako okazję do zdobycia taniej sezonowej siły roboczej. Nie dostrzegają w nich szansy na przeszkolenie swojego potencjalnego personelu (pisałem o tym we wstępie). Projekt zatem był wyjątkową okazją zdobycia rzetelnej, wszechstronnej wiedzy w zakresie zasad działania przedsiębiorstwa i jego codziennej pracy. Aby jednak skorzystanie z tej możliwości dawało satysfakcjonujące efekty, nauczycielki i nauczyciele muszą podczas praktyk skrupulatnie stosować się do wskazówek z poniższej listy.

1. Przed rozpoczęciem praktyk należy bardzo sumiennie zagłębić się w materiały merytoryczne udostępnione nauczycielkom i nauczycielom po zrekrutowaniu do projektu (mowa o nich w rekomendacjach ogólnych, punkt 3). Pozwoli to na zoptymalizowanie przebiegu praktyk oraz ich efektów. Jeśli braki w podstawach wiedzy cukierniczej zostaną nadrobione przed praktykami, to czas praktyk zostanie wykorzystany na wyjaśnianie kwestii zaawansowanych. W ten sposób nauczycielki i nauczyciele przybędą na praktyki z gotowym zestawem pytań i wątpliwości oraz wcześniej zdefiniują swoje potrzeby. Zapoznanie się z materiałami pozwoli również na wcześniejszą autodiagnozę i wpłynie na postawy wobec własnego uczenia się w trakcie praktyk. Zgodnie z zasadą ograniczonego zaufania opanowanie tej wiedzy zostanie sprawdzone przed rozpoczęciem praktyk i będzie stanowił warunek dopuszczenia do praktyk.

2. Podstawowym dokumentem wewnętrznym w toku realizacji praktyk jest dzienniczek praktyk. Nie powinien on służyć tylko do spełniania wymogów biurokratycznych. Powinien – może nawet przede wszystkim – stanowić pomoc i osobisty przewodnik dzień po dniu dla każdej nauczycielki i każdego nauczyciela. Sposób jego prowadzenia ma wspomagać pamięć oraz ułatwiać systematyzowanie wiedzy i umiejętności. W dzienniczku notuje się pojawiające się pytania i uwagi, planuje konkretne wykorzystanie nowej wiedzy i zdobytych umiejętności po powrocie do szkoły. Szczególnie skrupulatnie należy prowadzić notatki dotyczące ciekawostek i nowości oraz rubryki poświęcone tworzeniu scenariuszy lekcji pozwalających zaprezentować techniki, receptury, rozwiązania, procesy poznawane każdego dnia praktyk. Staranne i systematyczne (codzienne) rozpisywanie takich scenariuszy pozwoli uświadomić sobie bariery utrudniające ich realizację. To z kolei ułatwi natychmiastową reakcję, czyli na przykład proszenie opiekuna, eksperta lub personelu przedsiębiorstwa o pomoc w zmodyfikowaniu scenariusza tak, aby jego realizacja stała się możliwa w konkretnej szkole, zależnie od jej zaplecza sprzętowego, finansowego, czasowego.
3. W czasie praktyk istnieje możliwość gromadzenia dokumentacji fotograficznej i nagrywania filmów – zakres, w jakim jest to dopuszczalne, przedstawia opiekun praktyk. Nie należy również rezygnować ze skrupulatnego gromadzenia notatek. Wszystkie te materiały, wraz z materiałami otrzymanymi od organizatora praktyk, będą skutecznie wspomagać pamięć.

4. Trzeba przygotować się na to, że praktyka odbywa się na stojąco, osiem godzin dziennie i w połowie na zmianie popołudniowej (czyli również w godzinach wieczornych). Należy taką specyfikę wziąć pod uwagę również w perspektywie przychodzenia na kolejny dzień praktyk wypoczętym, wyspanym i gotowym zmierzyć się z wszelkimi wyzwaniami i trudami.
5. Warto bez limitów zadawać pytania: opiekunom praktyk, ekspertom, personelowi przedsiębiorstwa i nie krępować się prosić o dodatkową prezentację wykonania, informację zwrotną, pomoc w wykonaniu trudniejszych etapów procesu produkcyjnego (oni nie umieją czytać w myślach!). Obowiązkiem opiekuna praktyk jest maksymalne zaangażowanie w proces nabywania przez praktykantki i praktykantów wiedzy oraz umiejętności, jednak w ferworze pracy produkcyjnej może się zdarzyć, że opiekun nie zauważy potrzeby udzielenia bieżącego wsparcia.
6. Po zapoznaniu się z materiałami dostarczonymi przed rozpoczęciem praktyk warto, by każdy usystematyzował sobie kwestie szkolnego parku maszynowego, możliwości pracy z uczennicami i uczniami tak, by najlepiej podzielić się z nimi wiedzą i umiejętnościami wyniesionymi z projektu (zajęcia dodatkowe, przygotowanie do konkursów, zajęcia regularne w pracowniach). Pozwoli to na zadawanie w toku praktyk trafniejszych pytań, szczególnie w zakresie zastępowania nieosiągalnych dla danej szkoły sprzętów lub składników.

WARUNKI REALIZACJI PRAKTYK – WSKAZÓWKI MERYTORYCZNE I DYDAKTYCZNE DLA OPIEKUNÓW PRAKTYK I PERSONELU

Jak pokazały doświadczenia zrealizowanego projektu „Pâtisier & Chocolatier – Mistrzowie Nauczycielom Zawodu” na sukces przedsięwzięcia edukacyjnego składa się wiele różnych czynników. Kluczowym czynnikiem wydają się jednak postawy zarówno strony uczącej się, jak i strony przekazującej wiedzę oraz prezentującej nowe umiejętności.

W opiniach nauczycielek i nauczycieli, którzy ukończyli projekt, efektywne uczenie się było możliwe głównie dzięki specyficznej atmosferze panującej w przedsiębiorstwie. Na klimat dydaktyczny i społeczny sprzyjający uczeniu się składały się:

- postawy opiekunów praktyk i załogi przedsiębiorstwa (cierpliwość, chęć dzielenia się wiedzą, wychodzenie naprzeciw potrzebom praktykantek i praktykantów: udzielanie odpowiedzi, wyjaśnienia, dodatkowe prezentacje wykonania poszczególnych etapów procesów produkcyjnych etc.);
- jasno sformułowane, a następnie przestrzegane ramy organizacyjne i zasady gwarantujące efektywność każdego dnia praktyk.

Aby taki efekt był osiąganym także w przyszłych wdrożeniach programu praktyk oraz ich realizacji, opiekunowie praktyk powinni się zastosować do poniższych wskazań.

1. Praktyki muszą się rozpocząć od oficjalnego przywitania nauczycielek i nauczycieli w przedsiębiorstwie. W trakcie tego powitania powinni być obecni nie tylko opiekunowie, ale też personel projektu i właściciel przedsiębiorstwa. Spotkanie powinno zawierać następujące elementy:
 - przedstawienie zasad organizujących codzienne życie firmy (przerwy, obowiązujący strój) oraz obecność praktykantek i praktykantów w przedsiębiorstwie (objaśnienie zapisów umowy o poufności i jej podpisanie przez nauczycielki i nauczycieli, zasady gromadzenia dokumentacji fotograficznej i nagrywania filmów);
 - skrótkowe przedstawienie zasad regulujących wywiązywanie się z obowiązujących przepisów (w tym zasady BHP w przedsiębiorstwie, ewentualnie krótkie szkolenie po oficjalnym przywitaniu);
 - zapewnienie o swobodzie zgłaszania na bieżąco problemów, pytań, sugestii organizacyjnych i merytorycznych (na przykład chęć poznania procesu powstawania produktu nieobjętego programem praktyk).
2. Po oficjalnym przywitaniu opiekun praktyk zapoznaje nauczycielki i nauczycieli ze specyfiką zakładu, jego ofertą handlową i parkiem maszynowym (wstępnie – te zakresy będą sukcesywnie pogłębiane w toku praktyk,

podczas pracy na tymże sprzęcie w ramach wykonywania kolejnych zadań wpisanych w program praktyk). Zapoznanie z zakładem w szczególności musi dotyczyć:

- przedstawienia aktualnej analizy produkcji zakładu cukierniczego z nawiązaniem do tego, jak ta oferta wychodzi naprzeciw oczekiwaniom konsumenta;
 - omówienia asortymentu wyrobów cukierniczych w stałej ofercie (oraz opcjonalnie produktów związanych z „kalendarzem cukierniczym”, np. Bożym Narodzeniem, Wielkanocą, walentynkami, Dniem Kobiet etc.);
 - zapoznania ze specyfiką i charakterem indywidualnych zamówień konsumenta oraz obiegiem zamówień w przedsiębiorstwie.
3. Przed rozpoczęciem praktyk nauczycielki i nauczyciele muszą się szczegółowo zapoznać z programem praktyk i rozpisać plan ich realizacji (każdorazowo należy brać pod uwagę liczebność grupy na praktykach, działy, w których odbywa się produkcja, oraz moment produkcyjny – ze szczególnym uwzględnieniem wzmożonej aktywności produkcyjnej z okazji różnych świąt). Przed pojawieniem się każdej nowej grupy rozpoczynającej praktyki powinno się odbyć zebranie załogi przedsiębiorstwa z opiekunem praktyk. Podczas tego zebrania opiekun przedstawia wspomniany plan działania osobom pośrednio zaangażowanym w praktyki.

4. Każdy dzień praktyk musi się zaczynać odprawą prowadzoną przez opiekuna praktyk. Na odprawie opiekun przedstawia praktykantkom i praktykantom: zakres produktów wyznaczonych do poznania w danym dniu oraz stanowisk i działów pracy (ze szczegółowym opisem parku maszynowego i zasad oraz możliwości jego wykorzystania) wraz z dokładną charakterystyką wykorzystanych surowców i półproduktów oraz technologii. Odprawa to również bardzo dobry moment na konfrontowanie zapisanych w dzienniczku praktyk scenariuszy zajęć (dotyczących wiedzy i umiejętności nabytych poprzedniego dnia) tak, by jak najlepiej dostosować ich wykonywanie do warunków szkolnych.
5. Na tej samej zasadzie każdy dzień praktyk musi zostać zakończony podsumowaniem – jest to czas na zadawanie pytań (na których zadanie nie zawsze był czas w toku wartkiej pracy produkcyjnej lub które pojawiły się po zakończeniu pracy nad danym produktem), wyrażanie uwag w kwestiach merytorycznych i organizacyjnych, zgłaszanie sugestii dotyczących kolejnego dnia.
6. Opiekun praktyk (oraz personel przedsiębiorstwa odpowiedzialny za działania na danych stanowiskach) powinien również na bieżąco każdego dnia praktyk monitorować pracę praktykantek i praktykantów oraz od razu korygować błędy, udzielać dodatkowych wskazówek, odpowiadać na pytania, ponownie prezentować sposób prawidłowego wykonania danej czynności – jeśli jest taka potrzeba lub prośba ze strony uczestniczek i uczestników.

7. Opiekun praktyk musi również (jest to jedna z elementarnych zasad dydaktycznych) indywidualizować wsparcie w zależności od poziomu wiedzy (albo niewiedzy) konkretnej praktykantki lub konkretnego praktykanta, różnic w najlepszych dla nich modelach motywowania oraz udzielania informacji zwrotnej, zakresu potrzebnego bieżącego wsparcia (wskazówek, pomocy). Jednocześnie istotne jest zachęcanie nauczycielek i nauczycieli do aktywnego podejmowania oraz wykonywania poszczególnych zadań cukierniczych w ramach programu praktyk, a także docenianie uzyskiwanych przez nich efektów (chwalenie).
8. Podtrzymane zostają opracowane w momencie rozpoczynania projektu instrukcje gender dla opiekunów praktyk. Przestrzeganie tych instrukcji polega na:
- dążeniu do rzeczywistego wyrównywania poziomu wiedzy i umiejętności nauczycielek i nauczycieli biorących udział w projekcie (wyrównywaniu szans zawodowych) poprzez sprawiedliwe dzielenie czasu i jakości wsparcia pomiędzy wszystkie osoby realizujące praktykę;
 - równym traktowaniu praktykantek i praktykantów – ich funkcjonowanie w przedsiębiorstwie oraz partycypowanie w praktykach (wykonywanie wszystkich elementów zadań i pracy produkcyjnej) musi się opierać na tym samym zestawie zasad i regulacji – takie same zadania i obowiązki muszą być przydzielane zarówno praktykantkom, jak i praktykantom. Różnice w zakresie przydzielanych prac i obowiązków oraz sprawdzaniu i egzekwowaniu ich wykonania bądź opanowania mogą być skutkiem jedynie

zdarzeń losowych (np. złe samopoczucie, choroba, inne czynniki obiektywne) i z przyczyn leżących po stronie organizacyjnej (przyczyn obiektywnych, np. różnic w produkowanym asortymencie skorelowanych ze zmiennością produkcji). Zadaniem opiekuna jest również pilnowanie, aby równość traktowania była przestrzegana przez pozostałych pracowników przedsiębiorstwa. Powinien on od razu reagować na wszelkie przejawy seksizmu i dyskryminacji w innych zakresach;

- stosowaniu tych samych standardów podczas oceniania tych samych zadań wykonywanych przez nauczycielki i nauczycieli, bez korelowania jakości wykonania z płcią.

PODSUMOWANIE

Jak podkreślałem we wstępie do niniejszej publikacji, nowoczesne cukiernictwo zmienia się stale – czasem nawet gwałtownie, skokowo – wciąż wzbogacając i unowocześniając wykorzystywane technologie, żonglując aranżacjami i nowościami produktowymi, proponując nietuzinkowe zestawienia smaków, składników, barw.

Co więcej, wiedza branżowa często nie przyrasta kumulatywnie, tylko działa na zasadzie całkowitej zmiany: jakiś przełom technologiczny czy moda produktowa na całkowite branżowe (i konsumenckie) zapomnienie skazuje to, co do tej pory uznawano za kanon. Taki los – by nie szukać daleko – spotkał przecież solidne,

tłuste babcine kremy i kult margaryny (niestety wciąż wyznawany w wielu zaciszach domowych kuchni). Dlatego tak istotne jest w tej branży nieustanne doskonalenie umiejętności i poszerzanie wiedzy, aby mieć realne szanse na utrzymanie ich wysokiego poziomu.

Skoro praktycy cukiernicy muszą ustawicznie się kształcić, ta sama prawidłowość powinna dotyczyć nauczycieli i nauczycielek odpowiedzialnych przecież za kompetencje młodych adeptów sztuki cukierniczej opuszczających mury szkoły zawodowej i startujących na branżowym rynku pracy.

Wypracowane w toku projektu „Patissier & Chocolatier – Mistrzowie Nauczycielom Zawodu” rozwiązania i rekomendacje, zaprezentowane powyżej, są wzorem do naśladowania. Należy jednak mieć na uwadze, że taka praktyka to tylko jedna gwiazda w bardzo rozległej konstelacji działań leżących po stronie i oświaty, i przedsiębiorczości branżowej. Dopiero ich synchroniczne planowanie i realizacja stworzą realną szansę na wzrost jakości oraz klasy cukiernictwa w Polsce.

Tomasz Deker



Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek — najlepsza inwestycja

RECEPTURY DO MODELOWEGO PROGRAMU PRAKTYK

Spis receptur

1. Ciasta	97
Beza włoska	98
Beza zwykła	100
Biszkopt genueński	102
Biszkopt sabaudzki	104
Ciasto drożdżowe maślane	105
Ciasto biszkoptowo-tłuszczowe – magdalenki	108
Ciasto francuskie	109
Ciasto kruche słone	113
Ciasto kruche	114
Ciasto parzone	116
Ciasto piaskowe	120
Ciasto półfrancuskie	121
Dacquoise	123
Keks	125
Makaroniki cytrynowo-malinowe	128
Makaroniki z konfiturą pomidorową i solą morską	130
Makaroniki z konfiturą z czarnego bzu	133
Rolada biszkoptowa	136
Pudding chlebowy	137
Sos whisky	138
Brandy snaps (rurki do napełniania kremem)	139

2. Kremy	140
Kolorowe decorgele	141
Ganache	143
Ganache légère (lekki)	144
Krem angielski (custard cream)	145
Crème brûlée	147
Krem cukierniczy (pastry cream)	149
Krem mascarpone	150
Krem maślany	151
Krem migdałowy	152
Lemon curd (krem cytrynowy do nadziewania i przekładania ciast)	153
Mus czekoladowy	155
Mus gruszkowy na biszkopcie czekoladowym z konfiturą żurawinową	157
Mus owocowy	161
Mus poziomkowy na biszkopcie orzechowym z delikatnym sosem poziomkowym	163
Mus z białej czekolady	168
Mus z czekolady deserowej z gianduią	169
3. Nadzienia do pralin	170
Ganache orzechowy	171
Nadzienie orzechowe	179
Nadzienie owocowe	180
4. Rogale marcińskie	181
Rogale marcińskie	182
5. Serniki	189
Pascha	190
Sernik z likierem kawowym	192
Sernik imbirowo-gruszkowy	197
Sernik nowojorski	199
Tiramisu	201
6. Tarty	203
Tarta Anzac	204
Tarta brûlée z marakują	208
Tarta czekoladowa	211
Tarta razowa z owocami lasu	213
Tarta z brzoskwiniami i imbirem	218

7. Torty	219
Tort „Royal chocolate”	220
Tort „Arabica”	224
Tort „Dolcissimo Tomasso”	228
Tort gruszkowy	233
Marcepan do obkładania tortów w stylu angielskim	238
8. Trufle	239
Trufle z białej czekolady z whisky	240
Trufle z białej czekolady z rumem	241
9. Wyroby z czekolady	242
Gâteau au chocolat fondant	246
Koronka z kakao	249
Krem czekoladowy	250
Czekolady plastyczne	251

1. CIASTA

Beza włoska

- » 125 g białka jaj
- » 250 g cukru drobnoziarnistego

1. Cukier wsyp do rondelka, wlej wodę (około $\frac{1}{3}$ wagi cukru).
2. Mieszaj do momentu zagotowania, pilnując, aby przed zagotowaniem wszystkie kryształki cukru dokładnie się rozpuściły.
3. Gotuj syrop, dopóki nie osiągnie temp. 117-119 °C.
4. Kiedy syrop osiągnie pożądaną temperaturę, zacznij ubijać białka.
5. Do ubitych białek wlewaj cienkim strumieniem syrop cukrowy i ubijaj, dopóki masa bezowa delikatnie nie przestygnie.
6. Wylóż blachę papierem, za pomocą worka cukierniczego uformuj bezy o dowolnym kształcie i susz w piecu w temp. 110-130 °C.





Beza zwykła

- » 125 g białka jaj
- » 250 g cukru drobnoziarnistego

1. Ubijaj białka, stopniowo dodając cukier.
2. Kiedy piana zacznie się spiętrzać, wsyp resztę cukru i mieszaj, dopóki się nie rozpuści.
3. Wylóż blachę papierem, za pomocą worka cukierniczego uformuj bezy o dowolnym kształcie i susz w piecu w temp. 110-130 °C.





Biszkopt genueński

- » 200 g jajek
- » 125 g cukru
- » 125 g mąki pszennej

1. Jajka z cukrem połącz i podgrzej na kąpieli wodnej.
2. Stale mieszając, podgrzej do temp. 45-50 °C.
3. Przerwij podgrzewanie i zacznij intensywnie ubijać masę.
4. Połącz masę z przesianą mąką i delikatnie wymieszaj.
5. Piecz w temp. 170-190 °C ok. 25 min (czas zależy od wielkości formy). Biszkopt jest gotowy, kiedy jego brzegi odchodzą od formy i delikatnie sprężynuje pod naciskiem palca.





Biszkopt sabaudzki

- » 80 g żółtka jaj
- » 130 g białka jaj
- » 125 g cukru
- » 70 g mąki pszennej
- » 30 g mąki ziemniaczanej

1. Żółtka ubij z połową cukru.
2. Białka napowietrzaj, stopniowo dodając pozostały cukier.
3. Obie mąki wymieszaj i przesiej.
4. Do ubitych żółtek dodaj mąki.
5. Powoli zacznij mieszać masę, stopniowo dodając pianę z białek.
6. Po wymieszaniu przełóż masę do tortownicy wysmarowanej tłuszczem i oprószonej mąką.
7. Piecz w temp. 170-190 °C ok. 25 min (czas zależy od wielkości formy). Biszkopt jest gotowy, kiedy jego brzegi odchodzą od formy i delikatnie sprężynuje pod naciskiem palca.



Ciasto drożdżowe maślane

- » 70 ml mleka
- » 20 g świeżych drożdży
- » 500 g mąki pszennej
- » 15 g soli
- » 6 jajek
- » 300 g masła lekko zmiękczonego
- » 40 g cukru

1. Mąkę przesiej, połącz z solą i jajkami.
2. W mleku rozpuść drożdże, wymieszaj je z masą mączno-jajeczną.
3. Mieszaj, dopóki składniki się nie połączą.
4. Masło podbij z cukrem i stopniowo dodawaj do ciasta.
5. Ciasto wyrabiaj do momentu, w którym stanie się gładkie, błyszczące i będzie odstawać od ścianek naczynia.
6. Pozostaw je do wyrośnięcia.
7. Wyrośnięte ciasto przebij i ponownie pozwól mu wyrosnąć.







Ciasto biszkoptowo-tłuszczowe – magdalenki

- » 125 g cukru
- » 2 jajka
- » 50 ml mleka
- » 160 g mąki
- » 7 g proszku do pieczenia
- » 65 g stopionego masła
- » wanilia lub aromat cytrynowy

1. Wybij jajka, dodaj cukier i wanilię albo aromat cytrynowy.
2. Napowietrzaj masę, podgrzewając do temp. ok. 45 °C.
3. Przerwij podgrzewanie, dalej napowietrzaj masę, dopóki nie ostygnie, stopniowo dodając mleko.
4. Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia, przesiej.
5. Wsyp ją do masy, delikatnie mieszaj, dodając stopione masło.
6. Piecz w temp. 200-220 °C ok. 15 min.



Ciasto francuskie

- » 500 g mąki
- » 12 g soli
- » 25 ml octu winnego
- » 200 g lodowatej wody
- » 50 g masła roztopionego
- » 400 g masła lub tłuszczu do ciast francuskich

1. Przesiej mąkę, wysyp na stół, a najlepiej na marmurowy blat.
2. Zrób zagłębienie, wlej w nie ocet, wodę z rozpuszczoną w niej solą, roztopione masło i wszystko razem wyrób.
3. Kiedy ciasto będzie jednolite i gładkie, zawiń je w folię i włóż na 2 godziny do lodówki.
4. Po leżakowaniu natnij ciasto nożem na krzyż.
5. Wałkuj je tak, żeby powstał kwadrat jednakowej grubości.
6. Na środku kwadratu połóż masło lub tłuszcz do ciast francuskich.
7. Zawiń rogi ciasta jak kopertę z każdej strony.

8. Oprósz ciasto mąką i rozwałkuj na prostokąt o grubości ok. 1 cm.
9. Złóż ciasto na trzy, obróć o 90 stopni i jeszcze raz rozwałkuj na prostokąt.
10. Ponownie złóż ciasto na trzy, zawiń w folię i włóż do lodówki mniej więcej na godzinę, żeby odpoczęło i lekko stwardniało.
11. Powtórz wałkowanie i składanie jeszcze dwa razy.
12. Ponownie schłódź ciasto.
13. Piecz w temp. 200-220 °C – czas zależy od rodzaju wypieków.







Ciasto kruche słone

- » 250 g mąki
- » 150 g masła
- » 5 g soli
- » 60 g jajka
- » woda (ilość wystarczająca do uzyskania odpowiedniej konsystencji ciasta)

1. Mąkę przesiej, rozsyp na stole.
2. W niewielkiej ilości wody rozpuść sól.
3. Schłodzone masło posiekaj na drobne kawałki.
4. Masło z produktami sypkimi przesiekaj nożem.
5. Dodaj jajko i wodę, wymieszaj do uzyskania jednolitej konsystencji.
6. Przed dalszą pracą schłodź ciasto w lodówce.
7. Piecz w temp. 180-210 °C – czas zależy od rodzaju wypieków.



Ciasto kruche

- » 250 g mąki
- » 125 g masła
- » 5 g soli
- » 50 g cukru
- » 40 g żółtka jaj
- » 60 ml wody

1. Mąkę przesiej, wymieszaj z cukrem i solą, rozsyp na stole.
2. Schłodzone masło posiekaj na drobne kawałki.
3. Masło z produktami sypkimi przesiekaj nożem.
4. Dodaj żółtka i wodę, wymieszaj do uzyskania jednolitej konsystencji.
5. Przed dalszą pracą schłodź ciasto w lodówce.
6. Piecz w temp. 180-210 °C – czas zależy od rodzaju wypieków.





Ciasto parzone

- » 250 g wody
- » 125 g masła
- » 5 g soli
- » 10 g cukru
- » 160 g mąki pszennej
- » 4 jajka

1. Do rondla wlej wodę, dodaj sól, masło, cukier.
2. Całość zagotuj.
3. Do gotującej się masy dodawaj mąkę, cały czas mieszając.
4. Mieszaj do momentu zaparzenia ciasta, czyli do momentu, w którym będzie odstawać od rondla i kopyści.
5. Delikatnie przestudź ciasto i cały czas mieszając, po jednym dodawaj jajka (liczba jajek zależy od jakości i siły mąki).
6. Gotowe ciasto szprycuj za pomocą worka cukierniczego z karbowaną końcówką na blachy, tworząc ptysie i eklery.
7. Piecz w temp. 200-220 °C, dopóki ciasto nie stanie się jasnobrązowe.









Ciasto piaskowe

- » 250 g mąki
- » 125 g masła
- » 100 g cukru pudru
- » 1 łyżka mleka
- » szczypta soli
- » 1 jajko
- » ekstrakt waniliowy do smaku

1. Jajko z połową cukru napowietrz różgą.
2. Masło z pozostałą ilością cukru podbijaj aż do napowietrzenia.
3. Połącz obie masy, ponownie delikatnie podbij i dodaj do przesianej mąki z solą.
4. Ostrożnie wyrób, wlewając mleko i ekstrakt waniliowy.
5. Kiedy uzyskasz odpowiednią konsystencję ciasta, przerwij wyrabianie.
6. Uformuj kulę, owiń w folię i chłódź około godziny, zanim zaczniesz dalszą pracę.
7. Piecz w temp. 190-220 °C do zezłocenia.



Ciasto półfrancuskie

- » 500 g mąki typ 450
- » 50 g cukru
- » 50 g drożdży
- » 50 g jajka
- » 300 ml mleka
- » 10 g soli
- » 250 g masła do wałkowania

Ciasto sporządza się metodą jednofazową.

1. Mąkę przesiej, połącz z cukrem, jajkiem, drożdżami rozpuszczonymi w mleku i wymieszaj.
2. Podczas mieszania dodaj sól.
3. Wyrabiaj ciasto do momentu, w którym zacznie odchodzić od blatu lub kociołka maszyny.
4. Poddaj ciasto fermentacji wstępnej.
5. Kiedy ciasto zwiększy objętość, przebij je i pozwól mu odpocząć.
6. Rozwałkuj ciasto na prostokąt o grubości ok. 1 cm.
7. Na połowę ciasta nałóż masło, przykryj drugą połową.
8. Boki ciasta wyrównaj i zaklej.
9. Wałkuj 3-krotnie, jeśli składasz potrójnie.
10. Podczas wałkowania rób przerwy po każdym złożeniu ciasta.
11. Piecz w temp. 200-220 °C, czas zależy od rodzaju wypieku.





Dacquoise

- » 150 g białka jaj
- » 150 g cukru
- » 150 g mąki migdałowej

1. Białka ubijaj, stopniowo dodając cukier.
2. Gdy białko zacznie się spiętrzać, dosyp resztę cukru i mieszaj, ubijając, dopóki cukier się nie rozpuści.
3. Do ubitych białek z cukrem dodaj mąkę migdałową i delikatnie wymieszaj.
4. Za pomocą worka cukierniczego szprycuj masę na blachy wyłożone papierem, nadając jej dowolne kształty.
5. Piecz w temp. 150 °C; czas zależy od wielkości i kształtu produktu, zwykle jest to 15-25 min.





Keks

- » 200 g masła
- » 200 g cukru pudru
- » 4 jajka
- » 280 g mąki pszennej
- » 5 g proszku do pieczenia
- » 200 g owoców kandyzowanych
- » 60 g rodzynek
- » 40 ml rumu

1. Napowietrz masło z cukrem.
2. Dodawaj stopniowo jajka, cały czas ubijając.
3. Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia i przesiej.
4. Wsyp ją do masy, dodaj owoce kandyzowane i namoczone w rumie rodzynki lekko obsypane mąką.
5. Delikatnie wymieszaj ciasto i wyłóż do przygotowanych form wyłożonych papierem do 2/3 wysokości.
6. Wstaw do piekarnika nagrzanego do temp. 150 °C.
7. Piecz 35-45 min.







Makaroniki cytrynowo-malinowe

- » 300 g mąki migdałowej
- » 300 g cukru pudru
- » 220 g białka jaj
- » 300 g cukru kryształu
- » 80 g wody
- » barwnik spożywczy żółty
- » skórka starta z jednej cytryny

Konfitura malinowa

- » 250 g malin
- » 100 g cukru żelującego
- » 10 ml soku z cytryny

1. Maliny, cukier żelujący i sok z cytryny zagotuj.
2. Gotuj 5-10 min i schłodź.

Wykonanie

1. Mąkę migdałową wymieszaj z cukrem pudrem, dodaj połowę białek (110 g) i wyrabiaj do momentu uzyskania jednolitej masy.
2. Dodaj barwnik, wymieszaj.
3. Cukier kryształ gotuj z wodą i skórką cytrynową, aż uzyska temp. 118 °C.
4. W tym czasie zacznij ubijać pozostałe białka.
5. Gdy syrop osiągnie pożądaną temperaturę, zaparz nim pianę z białek.
6. Ubijaj, dopóki masa nie przestygnie, a następnie połącz ją masą białkowo-migdałową.
7. Szprycuj na blachy makaroniki, pozostaw na 2 godziny do przeschnięcia.
8. Piecz w temp. 150 °C przez 10-12 min.
9. Po wyjęciu z pieca i przestudzeniu składaj makaroniki, smarując je konfiturą malinową.



Makarony z konfiturą pomidorową i solą morską

- » 300 g mąki migdałowej
- » 300 g cukru pudru
- » 220 g białka jaj
- » 300 g cukru kryształu
- » 80 g wody
- » barwnik spożywczy czerwony

Konfitura pomidorowa

- » 250 g pomidorów malinowych pozbawianych skóry i pestek
- » 100 g cukru żelującego
- » szczypta soli morskiej do smaku

1. Pomidory, cukier żelujący i sól morską doprowadź do wrzenia.
2. Gotuj przez 5-10 min i schłodź.

Wykonanie

1. Mąkę migdałową wymieszaj z cukrem pudrem, dodaj połowę białek (110 g) i wyrabiaj do momentu uzyskania jednolitej masy.
2. Dodaj barwnik, wymieszaj.
3. Cukier kryształ gotuj z wodą, aż uzyska temp. 118 °C.
4. W tym czasie zacznij ubijać pozostałe białka.
5. Gdy syrop osiągnie pożądaną temperaturę, zaparz nim pianę z białek.
6. Ubijaj, dopóki masa nie przestygnie, a następnie połącz ją masą białkowo-migdałową.
7. Szprycuj na blachy makaroniki, pozostaw na 2 godziny do przeschnięcia.
8. Piecz w temp. 150 °C przez 10-12 min.
9. Po wyjęciu z pieca i przestudzeniu składaj makaroniki, smarując je konfiturą pomidorową.





Makaroniki z konfiturą z czarnego bzu

- » 300 g mąki migdałowej
- » 300 g cukru pudru
- » 220 g białka jaj
- » 300 g cukru kryształu
- » 80 g wody
- » barwnik spożywczy fioletowy

Konfitura z czarnego bzu

- » 250 g owoców czarnego bzu
- » 100 g cukru żelującego
- » 10 ml soku cytryny

1. Owoce czarnego bzu opłucz i przebierz, dodaj cukier żelujący i sok z cytryny.
2. Zagotuj, po 5-10 min zdejmij z ognia i schłodź.

Wykonanie

1. Mąkę migdałową wymieszaj z cukrem pudrem, dodaj połowę białek (110 g) i wyrabiaj do momentu uzyskania jednolitej masy.
2. Dodaj barwnik, wymieszaj.
3. Cukier kryształ gotuj z wodą, aż uzyska temp. 118 °C.
4. W tym czasie zacznij ubijać pozostałe białka.
5. Gdy syrop osiągnie pożądaną temperaturę, zaparz nim pianę z białek.
6. Ubijaj, dopóki masa nie przestygnie, a następnie połącz ją masą białkowo-migdałową.
7. Szprycuj na blachy makaroniki, pozostaw na 2 godziny do przeschnięcia.
8. Piecz w temp. 150 °C przez 10-12 min.
9. Po wyjęciu z pieca i przestudzeniu składaj makaroniki, smarując je konfiturą z czarnego bzu.





Rolada biszkoptowa

- » 100 g żółtka jaj
- » 150 g białka jaj
- » 130 g cukru
- » 120 g mąki pszennej

1. Ubij żółtka z $\frac{1}{3}$ podanej ilości cukru.
2. Białka napowietrz z pozostałą ilością cukru.
3. Przesiej mąkę.
4. Połącz delikatnie wszystkie składniki i wymieszaj.
5. Szybko rozsmaruj na blaszce wyłożonej papierem.
6. Piecz w temp. 220 °C do uzyskania złocistego koloru.



Pudding chlebowy

- » 6 kromek chleba tostowego
- » 0,4 l mleka
- » 150 g cukru
- » 10 szt. żółtek
- » ok. 4 szt. białek
- » 50 g rodzynek
- » pół łyżeczki ekstraktu waniliowego

1. Odetnij skórkę z kromek pieczywa tostowego i miąższ pokrój w kostkę.
2. Żółtka utrzyj z cukrem, białka ubij.
3. Wymieszaj delikatnie kostki chleba, mleko, utarte żółtka, pianę z białek, rodzynki i ekstrakt waniliowy.
4. Piecz w kąpielu wodnej, dopóki pudding się nie zezłoci, podawaj na gorąco, np. z sosem whisky.



Sos whisky

- » karmel
- » mleko 3,2%
- » śmietana kremówka
- » whisky

Delikatny karmel rozprowadź mlekiem i śmietaną oraz odrobiną whisky.



Brandy snaps (rurki do napełniania kremem)

- » 375 g cukru kryształu
- » 375 g masła
- » 225 g miodu
- » 110 g glukozy lub syropu ziemniaczanego
- » 225 g mąki pszennej

1. Zagotuj cukier z masłem, miodem i glukozą.
2. Dodaj przesianą mąkę pszenną, wymieszaj i schłodź.
3. Ze schłodzonej masy uformuj kulki, rozwałkuj i umieść na silpatkach lub papierze pergaminowym.
4. Odpiecz w temp. 170 °C do uzyskania złocistego koloru.
5. Formuj na gorąco rurki, zawijając na drewnianym rygulcu.



2. KREMY

Kolorowe decorgele

- » 1000 g decorgelu neutralnego
- » 0,25 l wody
- » 0,25 l belnapu

1. Zagotuj wodę z belnapem i od razu połącz z decorgelem.
2. Dodaj barwniki w zależności od koloru, jaki chcesz otrzymać, np.:
 - decorgel pomarańczowy: barwnik żółty + barwnik czerwony;
 - decorgel czerwony: barwnik czerwony + odrobina barwnika brązowego





Ganache

- » 500 g czekolady ciemnej
- » 500 ml śmietany kremówki

1. Posiekaj czekoladę, zagotuj śmietanę (jeśli używasz śmietany UHT, wystarczy ją podgrzać do temp. 60 °C).
2. Zalej czekoladę gorącą śmietaną.
3. Wymieszaj całość najlepiej w blenderze, uzyskasz wówczas ganache o jedwabistej strukturze.



Ganache légère (lekki)

- » 450 g czekolady gorzkiej lub deserowej
- » 900 g śmietany kremówki

1. Posiekaj czekoladę, zagotuj śmietanę (jeśli używasz śmietany UHT, wystarczy ją podgrzać do temp. 60 °C).
2. Zalej czekoladę gorącą śmietaną.
3. Wymieszaj całość najlepiej w blenderze, uzyskasz wówczas ganache o jedwabistej strukturze.



Krem angielski (custard cream)

- » 500 ml mleka
- » pół laski wanilii
- » 100 g żółtka jaj
- » 100 g cukru

1. Podgrzej mleko z wanilią.
2. Wymieszaj żółtka z cukrem, cienkim strumieniem wlewaj ciepłe mleko.
3. Przelej do rondelka i podgrzej do temp. 79 °C, cały czas mieszając.
4. Kiedy krem osiągnie tę temperaturę, utrzymuj go w temp. 79-80 °C ok. 5 min.
5. Po zdjęciu z ognia przecedź krem przez sito i schłódź.
6. Przed wyniesieniem do chłodni powierzchnię kremu wyłóż folią spożywczą, żeby zapobiec utworzeniu się kożucha.





Crème brûlée

- » 200 g jaj
- » 50 g cukru
- » 500 ml mleka
- » 1 laska wanilii
- » szczypta soli
- » cukier do zapiekania

1. Wymieszaj cukier z jajkami i szczyptą soli.
2. Rozetnij laskę wanilii, włóż do mleka, zagotuj.
3. Gorące mleko ostrożnie wlewaj do masy jajowej, wymieszaj i przecedź.
4. Rozlej masę do porcelanowych miseczek, piecz w temp. 95 °C ok. 60 min.
5. Po wyjęciu z piekarnika posyp cukrem i skarmelizuj go palnikiem.





Krem cukierniczy (pastry cream)

- » 120 g jaj
- » 40 g białka jaj
- » 25 g skrobi kukurydzianej
- » 25 g skrobi ziemniaczanej
- » 130 g cukru
- » 470 ml mleka
- » pół laski wanilii

1. Wymieszaj cukier, skrobię kukurydzianą i ziemniaczaną, jajka i białko.
2. Mleko podgrzej z laską wanilii, wlej do reszty składników, starannie wymieszaj.
3. Przelej masę do rondla i mieszając, doprowadź do zagotowania.
4. Zdejmij z ognia, przełóż na blaszkę wyścieloną folią, przykryj wierzch i schłodź.



Krem mascarpone

- » 700 ml śmietany kremówki
 - » 18 g żelatyny
 - » 125 ml mleka
 - » 300 g cukru
 - » 120 g żółtka jaj
 - » 350 g serka mascarpone
 - » 150 g twarogu półtłustego mielonego
 - » sok z 1 cytryny
 - » 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
1. Namocz żelatynę w niewielkiej ilości zimnej wody i zostaw do napęcznienia.
 2. Połowę cukru wymieszaj z żółtkami i mlekiem podgrzanym do temp. 78-80 °C.
 3. Dodaj rozpuszczoną żelatynę, wymieszaj i schłodź.
 4. Wymieszaj twaróg z mascarpone, sokiem z cytryny i ekstraktem waniliowym. Delikatnie podbij różgą, by masa nabrała lekkości.
 5. Dodaj schłodzony krem z żółtek i delikatnie wymieszaj łyżką.
 6. Ubij kremówkę z pozostałą ilością cukru i połącz z masą.



Krem maślany

- » 400 g cukru drobnego
- » 250 g jaj o temperaturze pokojowej
- » 40 g białka jaj
- » 700 g masła

1. Cukier wsyp do rondelka, wlej ok. 150 ml wody, zagotuj.
2. Zaczynj ubijać na maszynie różgą jajka z białkiem.
3. Kiedy syrop osiągnie temp. 116 °C, a masa jajowa będzie ubita, dodawaj cienkim strumieniem gorący syrop, nie przerywając ubijania, jedynie zmniejszając obroty.
4. Ubijaj masę, aż lekko ostygnie.
5. Pokrój masło w małą kostkę, wsyp do masy i ubijaj do momentu powstania puszystego kremu.



Krem migdałowy

- » 250 g masła
- » 250 g drobnego cukru
- » 250 g mąki migdałowej
- » 160 g jaj
- » 30 g skrobi kukurydzianej

1. Masło, cukier i mąkę migdałową ubijaj mikserem na średnich obrotach ok. 5 min, dopóki nie powstanie lekki krem.
2. Wymieszaj jajka ze skrobią kukurydzianą i stopniowo dodawaj do powstałego kremu, cały czas mieszając.
3. Na koniec możesz ewentualnie dodać alkohol, np. rum.



Lemon curd (krem cytrynowy do nadziewania i przekładania ciast)

- » 10 g żelatyny
 - » 80 g żółtka jaj
 - » skórka starta z 4 umytych cytryn
 - » 280 g cukru
 - » 230 ml soku cytrynowego
 - » 220 g masła
1. Włóż do rondla żółtka, cukier, startą skórkę z cytryn, sok cytrynowy i powoli podgrzewaj aż do zagotowania – powstanie sos o konsystencji sosu holenderskiego.
 2. Namocz żelatynę w niewielkiej ilości wody. Kiedy spęcznieje, dodaj ją do gorącego kremu cytrynowego, dokładnie wymieszaj i lekko schłodź.
 3. Drobną posiekaj masło, starannie połącz z kremem.





Mus czekoladowy

- » 450 g czekolady deserowej lub gorzkiej
- » 375 g śmietany kremówki
- » 5 g żelatyny
- » 2 łyżeczki likieru, dowolnego
- » 75 g cukru
- » 40 g białka jaj
- » 20 g żółtka jaj

1. Namocz żelatynę w małej ilości zimnej wody.
2. Rozpuść czekoladę w kąpeli wodnej lub w mikrofalach.
3. Zagotuj cukier z niewielką ilością wody do temp. 116 °C.
4. Ubij żółtko z białkiem i zaparz gorącym syropem cukrowym.
5. Do gorącej masy jajecznej dodaj namoczoną żelatynę i mieszaj, dopóki się nie rozpuści.
6. Wlej czekoladę i likier, dokładnie połącz.
7. Ubij śmietanę i połącz z wcześniej powstałą masą.





Mus gruszkowy na biszkopcie czekoladowym z konfiturą żurawinową

Biszkopt czekoladowy

- » 50 g czekolady deserowej 65%
 - » 50 g masła
 - » 2 żółtka
 - » 1 białko
 - » 50 g cukru
 - » 30 g mąki pszennej
1. Rozpuść czekoladę, połącz ją z miękkim masłem i żółtkami.
 2. Białko ubij z cukrem na sztywno.
 3. Połącz delikatnie białko z masą czekoladową.
 4. Przesiej mąkę i porcjami dodawaj ją ostrożnie do masy.
 5. Ciasto wylej do czterech okrągłych rantów o średnicy 6 cm.
 6. Piecz w temp. 200 °C ok. 6 min.

Mus gruszkowy

- » 100 g mleka 3,2%
- » pół laski wanilii
- » 30 g masła kakaowego MyCryo
- » 2 żółtka
- » 100 g czekolady białej
- » 150 g purée gruszkowego
- » 140 g śmietany kremówki

1. Podgrzej mleko z wanilią i masłem kakaowym do temp. 70 °C, lekko schłódź i wymieszaj z żółtkami.
2. Ponownie podgrzej do temp. 37 °C, wlej do drobno posiekanej czekolady i dobrze wymieszaj.
3. Ubij śmietanę i z purée gruszkowym dodaj do masy czekoladowej, delikatnie połącz.

Konfitura żurawinowa

- » 60 g konfitury żurawinowej
- » 20 ml nalewki żurawinowej

Konfiturę wymieszaj z nalewką.

Wykonanie

1. Ranty metalowe o średnicy 7 cm wysmaruj po wewnętrznej stronie olejem i oprósz cukrem pudrem.
2. Umieść w nich krążki biszkoptu czekoladowego.
3. Na krążki za pomocą worka cukierniczego nałóż połowę musu gruszkowego.
4. Za pomocą drugiego worka cukierniczego nałóż konfiturę żurawinową z nalewką.
5. Nałóż na wierzch resztę musu gruszkowego, wyrównaj.
6. Musy schładzaj minimum 2 godziny w temp. 4 °C.
7. Po wyjęciu z lodówki oblej glazą czekoladową.

Glasaż czekoladowy 1

- » 100 ml śmietany kremówki
- » 150 g wody
- » 180 g cukru pudru
- » 60 g kakao
- » 10 g żelatyny

1. Namocz żelatynę w niewielkiej ilości wody.
2. Podgrzej śmietanę, wodę, cukier puder i kakao do temp. 80 °C.
3. Dodaj żelatynę, glasaż dokładnie wymieszaj i schłódź.



Mus owocowy

- » 12 g żelatyny
- » 340 g purée owocowego, np. malinowego
- » 350 ml śmietany kremówki
- » 130 g cukru
- » 60 g syropu ziemniaczanego
- » 120 g białka jaj

1. Żelatynę namocz w niewielkiej ilości zimnej wody i zostaw do napęcznienia.
2. Połowę purée owocowego podgrzej, ale nie zagotowuj. Dokładnie wymieszaj z żelatyną.
3. Dodaj drugą połowę purée, wymieszaj i pozostaw do przestygnięcia.
4. Cukier i syrop gotuj z odrobiną wody do temp. 116 °C.
5. Uzyskanym syropem zaparz ubite białka.
6. Ubij śmietanę, połącz z purée owocowym i zaparzonymi białkami, starannie wymieszaj.





*Mus poziomkowy na biszkopcie orzechowym z delikatnym sosem
poziomkowym*

Biszkopt orzechowy

- » 60 g całych jaj
- » 30 g mączki z orzechów laskowych
- » 30 g cukru drobnoziarnistego
- » 80 g białka jaj
- » 30 g mąki pszennej
- » 50 g orzechów laskowych

1. Wymieszaj jaja, mączkę z orzechów laskowych i cukier drobnoziarnisty.
2. Ubij białka i dodaj do masy.
3. Na koniec dodaj mąkę i delikatnie wymieszaj.
4. Ciasto wylej do czterech okrągłych rantów o średnicy 6 cm.
5. Posiekaj drobno orzechy laskowe i przed pieczeniem posyp nimi ciasto.
6. Piecz w temp. 180 °C ok. 8 min.

Ganache mleczny

- » 20 g mleka 3,2%
- » 20 g śmietany 36%
- » 15 g glukozy lub syropu skrobiowego
- » 100 g czekolady mlecznej
- » 30 g prażonych, pokruszonych orzechów laskowych

1. Zagotuj mleko, śmietanę i glukozę lub syrop skrobiowy.
2. Włóż pokruszoną czekoladę, mieszaj do rozpuszczenia.
3. Wrzuć orzechy laskowe i wymieszaj.

Wykonanie

1. Ranty metalowe o średnicy 7 cm wysmaruj po wewnętrznej stronie olejem i oprósz cukrem pudrem.
2. Umieść w nich krążki biszkoptu orzechowego.
3. Na krążki za pomocą worka cukierniczego nanieś ganache mleczny.
4. Odstaw do lodówki na 30 min.

Sos poziomkowy

- » 150 g poziomek
- » 30 ml soku truskawkowego
- » 50 ml likieru poziomkowego
- » 5 g pregeliny nr 2
- » 15 g cukru

1. Wymieszaj cukier z pregeliną.
2. Podgrzej sok z truskawek z likierem poziomkowym do temp. 60 °C, wlej do cukru z pregeliną i energicznie wymieszaj.
3. Po przestudzeniu wsyp poziomki i delikatnie wymieszaj.

Mus z białej czekolady i poziomek

- » 30 g białej czekolady
- » 50 g śmietany kremówki
- » 10 ml likieru poziomekowego
- » 100 g purée z poziomek
- » 5 g żelatyny

1. Namocz żelatynę w niewielkiej ilości wody.
2. Podgrzej 20 g śmietany kremówki.
3. Pokrusz czekoladę, włóż do gorącej śmietany.
Mieszaj, dopóki czekolada się nie rozpuści.
4. Dodaj namoczoną żelatynę, dokładnie wymieszaj.
5. Ubij 30 g śmietany kremówki.
6. Kiedy masa czekoladowa przestygnie, włóż do niej purée z poziomek i ubitą śmietaną, wlej likier. Delikatnie wymieszaj.
7. Za pomocą worka cukierniczego nałóż część musu z białej czekolady i poziomek na warstwę ganache mlecznego.
8. Za pomocą drugiego worka cukierniczego na mus nałóż sos poziomekowy.
9. Na wierzch nałóż resztę musu, wyrównaj.
10. Schłódź minimum 2 godziny w temp. 4 °C.
11. Po wyjęciu z lodówki oblej glasażem czekoladowym.

Glasz czekoladowy 2

- » 200 g czekolady deserowej
- » 100 g śmietany 36%
- » 20 g masła
- » 20 g miodu lipowego

1. Podgrzej śmietanę, masło, miód do temp. 70 °C.
2. Zalej gorącym płynem czekoladę, dokładnie wymieszaj.



Mus z białej czekolady

- » 225 g czekolady białej posiekanej lub w formie drobnych dropsów
- » 370 g śmietany kremówki
- » 8 g żelatyny
- » 25 ml dowolnego likieru
- » 75 g cukru
- » 1 jajko

1. Namocz żelatynę w małej ilości zimnej wody.
2. Rozpuść czekoladę w kąpeli wodnej lub w mikrofalach.
3. Cukier zagotuj z niewielką ilością wody do temp. 116 °C.
4. Ubij jajko i zaparz gorącym syropem cukrowym.
5. Do gorącej masy jajecznej włóż namoczoną żelatynę i mieszaj, dopóki się nie rozpuści.
6. Wlej czekoladę i likier, wymieszaj.
7. Ubij śmietanę, dodaj do wcześniej powstałej masy, wymieszaj.



Mus z czekolady deserowej z gianduią

- » 230 g czekolady gorzkiej lub deserowej
 - » 150 g czekolady gianduiia (czekolada mleczna z dodatkiem pasty z orzechów laskowych)
 - » 750 ml śmietany kremówki
 - » 220 g cukru
 - » 180 g żółtka jaj
 - » 40 g białka jaj
 - » 30 ml likieru orzechowego
1. Czekolady wymieszaj i rozpuść w kąpieli wodnej lub w mikrofalach.
 2. Cukier zagotuj z niewielką ilością wody do temp. 116 °C.
 3. Ubij żółtko z białkiem i zaparz gorącym syropem cukrowym.
 4. Wlej czekoladę, wymieszaj i wlej likier.
 5. Ubij śmietanę i dodaj do masy. Ponownie wymieszaj.



3. NADZIENIA DO PRALIN

Ganache orzechowy

- » 200 g śmietany 36%
- » 350 g czekolady mlecznej o smaku orzechowym (gianduia)

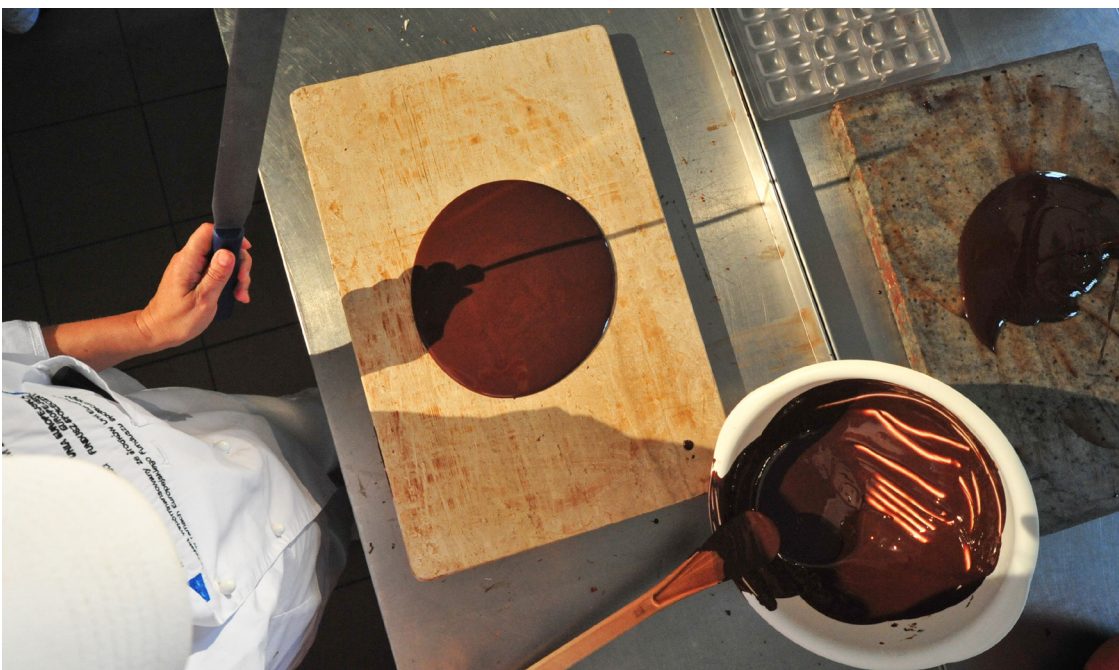
1. Śmietanę doprowadź do wrzenia i na trzy razy zalej nią drobno pokrojoną czekoladę.
2. Po 3-4 min wymieszaj oba składniki dokładnie łopatką do uzyskania jednolitej konsystencji. (Idealna temperatura do pracy to maksymalnie 29 °C).



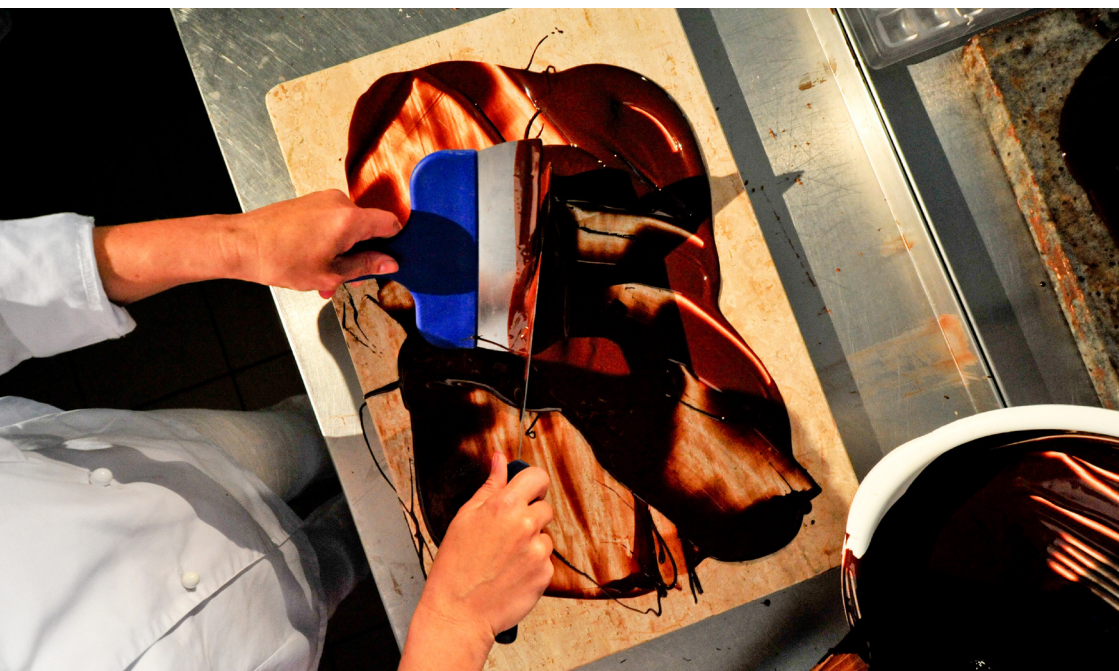
1. Wylewanie czekolady na marmur.



2. Temperowanie czekolady, czyli schładzanie.



3. Temperowanie czekolady.



4. Temperowanie czekolady.



5. Sprawdzanie temperatury.



6. Wylewanie korpusów.



7. Usuwanie nadmiaru czekolady z formy.



8. Usuwanie nadmiaru czekolady z formy.



9. Przygotowanie nadzienia do pralin.



10. Przygotowanie nadzienia do pralin.



11. Wlewanie nadzienia.



12. Zamykanie pralin.



13. Zamknięte praliny.



14. Gotowe praliny.

Nadzienie orzechowe

- » 100 g czekolady mlecznej
- » 100 g masła kakaowego
- » 1000 g pasty orzechowej z cukrem
- » 400 g prażynek Paillete Feuilletine

1. Czekoladę podgrzej do temp. 40 °C.
2. Rozpuść masło kakaowe i starannie połącz z czekoladą.
3. Dodaj do masy pozostałe składniki.
4. Uwaga: Przed użyciem past orzechowych należy je dokładnie wymieszać, tak by miały jednorodną konsystencję.



Nadzienie owocowe

- » 100 g cukru kryształu
- » 25 g glukozy lub syropu skrobiowego
- » 200 g purée owocowego
- » 250 g czekolady białej
- » 50 g masła kakaowego 40 °C
- » 30 g alkoholu

1. Cukier kryształ i glukozę lub syrop skrobiowy karmelizuj do temp. 130 °C.
2. Dodaj zagotowane purée owocowe.
3. Kiedy masa osiągnie temp. 70 °C, dodaj rozpuszczone masło kakaowe i starannie wymieszaj.
4. Całość wlewaj powoli do czekolady.
5. Kiedy mieszanka osiągnie temp. 30 °C, dodaj alkohol.



4. ROGALE MARCIŃSKIE

Rogale marcińskie

Ciasto półfrancuskie

- » 500 g mąki typ 450
- » 50 g cukru
- » 50 g drożdży
- » 50 g jajka
- » 300 ml mleka
- » 10 g soli
- » 250 g masła do wałkowania

Ciasto sporządza się metodą jednofazową.

1. Mąkę przesiej, połącz z cukrem, jajkiem, drożdżami rozpuszczonymi w mleku i wymieszaj.
2. Podczas mieszania dodaj sól.
3. Wyrabiaj ciasto do momentu, w którym zacznie odchodzić od blatu lub kociołka maszyny.
4. Poddaj ciasto fermentacji wstępnej.
5. Kiedy ciasto zwiększy objętość, przebij je i pozwól mu odpocząć.
6. Rozwałkuj ciasto na prostokąt o grubości ok. 1 cm.
7. Na połowę ciasta nałóż masło, przykryj drugą połową.
8. Boki ciasta wyrównaj i zaklej.
9. Wałkuj 3-krotnie, jeśli składasz potrójnie.
10. Podczas wałkowania rób przerwy po każdym złożeniu ciasta.
11. Podziel ciasto na kawałki, każdy rozwałkuj tak, by powstało koło.
12. Nożem potnij koła na trójkąty.



1. Wyrabianie ciasta metodą jednofazową.



2. Wąłkowanie i składanie ciasta z masłem lub margaryną.



3. Leżakowanie ciasta co najmniej ½ godziny. Wąłkowanie. Proces powtarzamy dwa razy.



4. Wąłkowanie ciasta na grubość min. 6-7 mm.



5. Dzielenie ciasta. Krojenie trójkątów. Szprycowanie nadzieniem z białego maku.



6. Posypywanie bakaliami.



7. Zwijanie rogali.



8. Garowanie rogali (rozrost rogali).



9. Odpiekanie rogali.



10. Smarowanie pomadą i posypanie bakaliami.

Nadzienie

- » 500 g białego maku
- » 300 g cukru
- » 60 g masła
- » 150 g masy jajecznej
- » 50 g orzechów włoskich
- » 50 g rodzynek
- » 50 g skórki pomarańczowej
- » aromat migdałowy do smaku

Wykończenie

- » 150 g pomady
- » 50 g orzechów włoskich

1. Mak zaparz, zmiel.
2. Rozpuść masło, dodaj do maku razem z cukrem, wymieszaj.
3. Z masą makową połącz masę jajeczną, aromat migdałowy i bakalie.
4. Na trójkąty ciasta nakładaj masę makową, zwijaj rogale.
5. Ułóż rogale na blasze, pozostaw do wyrośnięcia.
6. Piecz w temp. ok. 200 °C, dopóki nie będą rumiane.
7. Upieczone rogale posmaruj pomadą i posyp posiekanymi orzechami.



5. SERNIKI

Pascha

- » 90 g masła
- » 150 g cukru
- » 500 g twarogu
- » 120 g żółtek
- » 200 g owoców suszonych (daktyle, figi, żurawiny, rodzynki, morele, śliwki)
- » 12 g żelatyny (opcjonalnie)

1. Twaróg ubijaj z 50 g cukru do uzyskania puszystej konsystencji.
2. Żółtka ubij ze 100 g cukru na kąpieli wodnej, następnie połącz z masą serową i masłem.
3. Owoce suszone pokrój drobno i dodaj do masy serowej.
4. Żelatynę namocz w zimnej wodzie i po napęcznieniu rozpuść. Delikatnie wymieszaj z masą serową.
5. Przełóż paschę do tortownicy i schładzaj co najmniej 2 godz.





Sernik z likierem kawowym

Spód biszkoptowy

- » 150 g herbatników lub biszkoptów
- » 80 g orzechów laskowych
- » 100 g roztopionego masła

Masa sernikowa

- » 400 g twarogu sernikowego
- » 80 g cukru
- » 3 jajka
- » 50 g śmietany kremówki
- » 6 łyżeczek skrobi ziemniaczanej
- » 80 ml likieru Irish Cream

1. Pokrusz herbatniki, wymieszaj z posiekanymi orzechami i rozpuszczonym masłem.
2. Wylóż masą spód i boki tortownicy o średnicy 22 cm.
3. Twaróg sernikowy ubijaj do uzyskania puszystej konsystencji, dodając stopniowo cukier oraz pojedynczo jajka.
4. Wymieszaj skrobię ziemniaczaną, śmietanę i likier, dodaj do masy serowej i wymieszaj.
5. Przelóż do tortownicy, piecz 50 min w temp. 170 °C.
6. Po wyjęciu z piekarnika delikatnie oddziel boki sernika od blaszki, wystudź w temperaturze pokojowej.









Sernik imbirowo-gruszkowy

Spód biszkoptowy

- » 250 g biszkoptów
- » 2 łyżeczki imbiru mielonego
- » 100 g masła

Masa gruszkowa

- » 3-4 gruszki
- » 125 g cukru
- » 150 ml białego wina
- » 2 łyżki soku z cytryny

Masa serowa

- » 500 g twarogu sernikowego
- » 125 g cukru
- » 4 jajka
- » 2 łyżeczki świeżego kłącza imbiru
- » 200 g kwaśnej śmietany

1. Biszkopty pokrusz, połącz z imbirem i masłem.
2. Powstałą masą wyłóż spód i boki tortownicy o średnicy 22 cm.
3. Gruszki obierz, wykrój gniazda nasienne, miąższ pokrój na małe kawałki.
4. Zalej gruszki winem, dodaj sok z cytryny, wsyp cukier i gotuj do momentu, aż delikatnie zmiękną.
5. Twaróg sernikowy ubijaj do uzyskania puszystej konsystencji, dodając stopniowo cukier oraz pojedynczo jajka.
6. Obrany imbir zetrzyj na tarce z małymi oczkami.
7. Wymieszaj masę serową z imbirem, śmietaną i masą gruszkową, wymieszaj.
8. Przelóż do tortownicy, piecz w temp. 150 °C ok. 60 min.
9. Po wyjęciu z piekarnika delikatnie oddziel boki sernika od blaszki, wystudź w temperaturze pokojowej.



Sernik nowojorski

Spód biszkoptowy

- » 180 g biszkoptów
- » 50 g roztopionego masła

Masa serowa

- » 300 g szklanki śmietany
- » 200 g cukru
- » 2 jajka
- » wanilia
- » 500 g serka typu Philadelphia
- » 40 g roztopionego masła

1. Pokrusz biszkopty i wymieszaj je z roztopionym masłem.
2. Wylóż masą tortownicę średnicy 20 cm.
3. Serek delikatnie mieszaj na maszynie, stopniowo dodając cukier, jajka, śmietanę, masło i wanilię.
4. Piecz 45 min w piekarniku nagrzanym do temp. 165 °C (w dolnej części piekarnika).
5. Po upieczeniu schłódź i wstaw na 4 godziny do lodówki.
6. Przed podaniem posyp sernik cukrem pudrem.





Tiramisu

- » 100 ml espresso
- » biszkopty kocie języczki
- » 100 ml likieru Amaretto
- » 750 g sera mascarpone
- » 5 żółtek
- » 5 białek
- » 150 g cukru kryształu

1. Ubij mascarpone z żółtkami.
2. Ubij białka z cukrem na sztywną pianę.
3. Połącz masę serową z pianą.
4. Dno szklanego naczynia wyłóż namoczonymi w kawie biszkoptami, skrop Amaretto.
5. Posmaruj biszkopty masą serową.
6. Ułóż drugą warstwę namoczonych w kawie biszkoptów, skrop Amaretto.
7. Posmaruj je masą serową. Powtarzaj do wyczerpania składników.
8. Schłódź przed podaniem.





6. TARTY

Tarta Anzac
Ciasto kruche

- » 125 g mąki pszennej
- » 80 g masła słonego
- » 1 żółtko
- » łyżka zimnej wody

1. Mąkę przesiej, rozsyp na stole.
2. Schłodzone masło posiekaj na drobne kawałki.
3. Masło z mąką przesiekaj nożem.
4. Dodaj żółtko i wodę, wymieszaj do uzyskania jednolitej konsystencji.
5. Przed dalszą pracą schłodź ciasto w lodówce.

Nadzienie

- » 125 g płatków owsianych
- » 60 g cukru
- » 60 g mąki
- » 100 g masła
- » 2 łyżki miodu
- » 410 g jabłek

1. Masło ubij z cukrem, połącz z miodem.
2. Przesiej mąkę, wsyp z płatkami do masy maślanej, wymieszaj.
3. Odpiecz spód z kruchego ciasta.
4. Rozsmaruj na nim nadzienie, ułóż jabłka pokrojone w ósemki.
5. Piecz w temp. 180 °C do zezłocenia.







Tarta brûlée z marakują

Ciasto kruche

- » 130 g mąki pszennej
- » szczypta soli
- » 80 g masła
- » 20 g cukru

Krem

- » 6 żółtek
- » 80 g cukru
- » 500 ml śmietany kremówki
- » 100 g purée z marakui
- » 4 marakuje
- » 4 łyżki cukru pudru

1. Ciasto kruche zagnieć w malakserze i schłodzić.
2. Wylóż ciastem formę i odpiecz w temp. 190 °C na złoty kolor.
3. Żółtka z cukrem delikatnie podbij.
4. Podgrzej śmietanę.
5. Do żółtek z cukrem dodaj śmietanę i purée z marakui, podgrzewaj do momentu, gdy krem zacznie gęstnieć.
6. Dodaj miąższ z marakui, wymieszaj.
7. Krem wylóż na spód z kruchego ciasta, zapiecz w temp. 170 °C ok. 15 min.
8. Po wyjęciu z pieca i przechłodzeniu posyp tartę cukrem pudrem i skarmelizuj za pomocą palnika gazowego.





Tarta czekoladowa

Ciasto

- » 250 g biszkoptów czekoladowych
- » 100 g masła

Krem

- » 200 g czekolady ciemnej
- » 125 g kawy
- » 30 g masła
- » 3 żółtka
- » 250 g śmietany kremówki

1. Rozpuść masło.
2. Pokrusz suche biszkopty i połącz z masłem.
3. Wyłóż tą masą dno i brzegi tortownicy, delikatnie ugniatając, i schłodź.
4. Czekoladę dokładnie połącz z masłem i gorącą kawą.
5. Dodaj ubite żółtka.
6. Ubij śmietanę i delikatnie połącz z kremem.
7. Wyłóż krem do tortownicy, ponownie schłodź.





Tarta razowa z owocami lasu

- » 190 g mąki żytniej typ 720
- » 80 g mąki żytniej typ 2000
- » 65 g cukru
- » 190 g masła
- » 1 jajko
- » sól

1. Obie mąki przesiej, wymieszaj z cukrem i solą, rozsyp na stole.
2. Schłodzone masło posiekaj na drobne kawałki.
3. Przesiekaj masło z produktami sypkimi.
4. Dodaj jajko, wymieszaj do uzyskania jednolitej konsystencji.
5. Przed dalszą pracą schłódź ciasto w lodówce.

Owoce lasu (żel)

- » 700 g jeżyn, malin, jagód mrożonych
- » 100 g cukru
- » 30 g skrobi kukurydzianej
- » 4 łyżki cukru pudru

1. Wylóż ciastem formę i odpiecz w temp. 190 °C na złoty kolor.
2. Odmroź owoce, wymieszaj z cukrem i skrobią.
3. Podgrzewaj delikatnie do momentu, w którym powstanie żel.
4. Wylóż żel na ciasto, zapiecz w temp. 170 °C ok. 15 min.
5. Gotową tartę posyp cukrem pudrem.









Tarta z brzoskwiniami i imbirem

Ciasto francuskie

- » ok 200 g gotowego ciasta przygotowanego według przepisu na s. 109.

Krem

- » 6 żółtek
- » 125 g cukru
- » 40 g mąki
- » 500 ml mleka
- » 50 g świeżego kłącza imbiru
- » 450 g brzoskwiń z puszki

1. Ubij żółtka z $\frac{1}{3}$ cukru na puszystą masę.
2. Połącz ubite żółtka z mąką.
3. Zagotuj mleko z pozostałym cukrem.
4. Wrzącym mlekiem zalej ubite żółtka, stale mieszając.
5. Doprowadź mleko z żółtkami do wrzenia na średnim ogniu, nie przerywając mieszania.
6. Dodaj drobno starty imbir i gotuj 2 min.
7. Gotowy krem wylej na podpieczony spód z ciasta francuskiego.
8. Nałóż połówki brzoskwiń zaokrągloną stroną do góry.
9. Piecz ok. 20 min w temp. 170 °C.



7. TORTY

Tort „Royal chocolate”

Ciasto czekoladowe

- » 170 g cukru
- » 50 g wody
- » 35 g kakao
- » 130 g masła
- » 60 g żółtka jaj
- » 100 g białka jaj
- » 140 g mąki pszennej
- » 10 g proszku do pieczenia

1. Cukier (100 g) i kakao zalej wodą, zagotuj, lekko przehłodź.
2. Dodaj masło, wymieszaj.
3. Ubij żółtka z połową pozostałego cukru i białka z drugą połową cukru, połącz, dodaj mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia.
4. Wszystko delikatnie wymieszaj.
5. Piecz w temp. 180 °C około 20 min cienkie blaty ciasta.

Masa pralinowa

- » 60 g czekolady deserowej
- » 70 g pasty orzechowej
- » 45 g prażynek

1. Rozpuść czekoladę w temp. 45 °C.
2. Połącz ją z pastą orzechową.
3. Wsyp prażynki i delikatnie wymieszaj.
4. Wylóż masę pralinową na blaty z ciasta czekoladowego.

Mus czekoladowy

- » 90 g czekolady deserowej
- » 25 g mleka
- » 180 g śmietany 36%

1. Rozpuść czekoladę w temp. 50 °C.
2. Wlej mleko podgrzane do tej samej temperatury.
3. Ubij śmietanę i wymieszaj z czekoladą z mlekiem.
4. Wyłóż mus na masę pralinową.





Tort „Arabica”
Biszkopt kakaowy

- » 100 g żółtka jaj
- » 250 g całych jaj
- » 280 g cukru
- » 160 g białek
- » 60 g mąki pszennej
- » 60 g kakao extra brut
- » poncz do nasączenia

1. Ubij żółtka, całe jaja i 200 g cukru.
2. Osobno ubij białka i 80 g cukru.
3. Mąkę połącz z kakao i przesiej.
4. Wszystko wymieszaj, wlej do formy (60 x 40 cm)
i piecz w temp. ok. 220 °C. (Waga formy ok. 900 g).

Mus z ciemnej czekolady

- » 180 g czekolady ciemnej 70-30-38
- » 80 g mleka
- » 240 g śmietany 36%

1. Stop czekoladę w temp. 40 °C.
2. Podgrzej mleko do temp. 40 °C
i stopniowo dodawaj do czekolady.
3. Ubij śmietanę i połącz z masą czekoladową.

Krem brûlée kawowy

- » 200 g śmietany 36%
- » 30 g cukru
- » 2 żółtka
- » 2,5 g kawy rozpuszczalnej
- » 1,5 g żelatyny

1. Namocz żelatynę w niewielkiej ilości wody.
2. Podgrzej śmietanę z kawą.
3. Żółtka połącz z cukrem.
4. Wymieszaj wszystko, dodając żelatynę.
5. Odpiekaj w piecu w temp. 95 °C przez 80 min.
6. Po wyjęciu z pieca krem schłódź, a następnie zamroź.

Przygotowanie tortu

1. Biszkopt nasącz ponczem.
2. Nałóż część musu z ciemnej czekolady i przykryj kremem brûlée.
3. Na wierzch nałóż resztę musu z ciemnej czekolady.
4. Udekoruj kakao, żelem Brillant Gel lub P.A.G. Café.





Tort „Dolcissimo Tomasso”

Biszkopt kakaowy

- » 100 g żółtka jaj
- » 250 g całych jaj
- » 280 g cukru
- » 160 g białka jaj
- » 60 g mąki pszennej
- » 60 g kakao extra brut
- » poncz do nasączenia

1. Ubij żółtka, całe jaja i 200 g cukru.
2. Osobno ubij białka i 80 g cukru.
3. Mąkę połącz z kakao i przesiej.
4. Wszystko wymieszaj, wlej do formy (60 x 40 cm) i piecz w temp. ok. 220 °C. (Waga formy ok. 900 g).



Krem truskawkowy

- » 200 g truskawek mrożonych
- » 25 g cukru kryształu
- » 3,5 g żelatyny
- » sok z cytryny do smaku

1. Namocz żelatynę w niewielkiej ilości wody.
2. Truskawki rozmroź i zmiksuj z cukrem.
3. Podgrzej do temp. 80 °C.
4. Dodaj namoczoną żelatynę i sok z cytryny, wymieszaj.
5. Wylej masę truskawkową na blaszkę i zamroź.

Mus z białej czekolady

- » 190 g mleka UHT
- » 40 g cukru
- » 60 g żółtka jaj
- » 15 g proszku budyniowego lub skrobi ziemniaczanej
- » 1 laska wanilii
- » 15 g żelatyny
- » 390 g czekolady białej
- » 900 g śmietany 36%

1. Namocz żelatynę w niewielkiej ilości wody.
2. Zagotuj mleko, dodaj ziarenka wyskrobane z laski wanilii.
3. Żółtka utrzyj z cukrem, wymieszaj z proszkiem budyniowym lub skrobią ziemniaczaną i wlej do ciepłego mleka.
4. Dodaj żelatynę, dokładnie wymieszaj.
5. Rozpuść czekoladę w temp. 40 °C.
6. Krem połącz z rozpuszczoną czekoladą, delikatnie wymieszaj.
7. Ubij śmietanę, połącz z masą czekoladową.

Przygotowanie tortu

1. Biszkopt nasącz ponczem.
2. Na biszkopt nałóż najpierw część musu z białej czekolady, a następnie krem truskawkowy.
3. Na wierzch nałóż resztę musu z białej czekolady.
4. Udekoruj żelową bezbarwną polewą.



Tort gruszkowy
Biskopt kakaowy

- » 100 g żółtka jaj
- » 250 g całych jaj
- » 280 g cukru
- » 160 g białka jaj
- » 60 g mąki pszennej
- » 60 g kakao extra brut
- » poncz do nasączenia

1. Ubij żółtka, całe jaja i 200 g cukru.
2. Osobno ubij białka i 80 g cukru.
3. Mąkę połącz z kakao i przesiej.
4. Wszystko wymieszaj, wlej do formy (60 x 40 cm)
i piecz w temp. ok. 220 °C. (Waga formy ok. 900 g).

Mus z czekolady mlecznej

- » 190 g mleka UHT
- » 40 g cukru
- » 60 g żółtek
- » 15 g proszku budyniowego lub skrobi ziemniaczanej
- » 1 laska wanilii
- » 15 g żelatyny
- » 390 g czekolady mlecznej 823
- » 900 g śmietany 36%

1. Namocz żelatynę w niewielkiej ilości wody.
2. Zagotuj mleko, dodaj ziarenka wyskrobane z laski wanilii.
3. Żółtka utrzyj z cukrem, dodaj proszek budyniowy lub skrobię i wlej do ciepłego mleka.
4. Dodaj żelatynę, dokładnie wymieszaj.
5. Rozpuść czekoladę w temp. 40 °C.
6. Krem połącz z rozpuszczoną czekoladą i delikatnie wymieszaj.
7. Ubij śmietanę, połącz z masą czekoladową.

Galaretka gruszkowa

- » 250 g gruszek z puszki
- » 150 ml soku z gruszek
- » 100 ml białego wina
- » 7 g żelatyny

1. Żelatynę namocz w 30 ml białego wina, rozpuść na kąpieli wodnej.
2. Gruszki przesiekaj na mniejsze kawałki.
3. Sok z gruszek wlej do reszty wina, podgrzej, dodaj rozpuszczoną żelatynę, wymieszaj.
4. Do silikonowych foremek o średnicy mniejszej niż średnica rantu włóż kawałki gruszek, zalej płynem i odstaw do schłodzenia.

Przygotowanie tortu

1. Biszkopt nasącz ponczem.
2. Na biszkopt nałóż najpierw część musu z mlecznej czekolady, a następnie galaretkę gruszkową.
3. Na wierzch nałóż resztę musu z mlecznej czekolady.
4. Udekoruj polewą del Artigiano mleczną.







Marcepan do obkładania tortów w stylu angielskim

- » 2500 g migdałów
- » 750 g pomady wodnej
- » 500 g cukru inwertowanego
- » 2000 g cukru pudru

1. Migdały sparz, obierz ze skórki, posiekaj.
2. Pomadę wodną, cukier inwertowany i migdały włóż do malaksery i rozcieraj na gładką masę ok. 3 min.
3. Dodaj cukier puder i dalej ucieraj aż do uzyskania gładkiej, jedwabistej struktury.

8. TRUFLE

Trufle z białej czekolady z whisky

- » 350 g czekolady białej
- » 65 g śmietany kremówki
- » 125 g masła
- » 25 ml whisky

1. Zagotuj śmietanę i zalej nią czekoladę, by zrobić ganache.
2. Wystudź ganache, wymieszaj z whisky.
3. Masło ubij na puszysty krem i połącz z ganache'em.
4. Z powstałej masy uformuj trufle.



Trufle z białej czekolady z rumem

- » 350 g czekolady białej
- » 65 g śmietany kremówki
- » 125 g masła
- » 25 ml rumu

1. Zagotuj śmietanę i zalej nią czekoladę, by zrobić ganache.
2. Wystudź ganache, wymieszaj z rumem.
3. Masło ubij na puszysty krem i połącz z ganache'em.
4. Z powstałej masy uformuj trufle.



9. WYROBY Z CZEKOLADY

Daktus czekoladowy

- » 200 g białka jaj
- » 360 g cukru kryształu drobnego
- » 120-140 g wody
- » 85 g cukru pudru
- » 50 g kakao 22%
- » 100 g daktyli i orzechów włoskich posiekanych

1. Cukier kryształ z wodą zagotuj do temp. 116°C.
2. Ubij białka i zaparz powstałym syropem.
3. Cukier puder i kakao wymieszaj i przesiej.
4. Dodaj do zaparzonych białek, wsyp orzechy i daktyle, wymieszaj.
5. Piecz w temp. 150 °C ok. 45 min.

Krem czekoladowy

- » 180 g czekolady deserowej
- » 85 g kremu angielskiego
- » 250 g śmietany kremówki

1. Podgrzej krem angielski.
2. Wsyp do niego pokruszoną czekoladę, mieszaj do uzyskania jednolitej konsystencji.
3. Ubij śmietanę i połącz ją z lekko schłodzoną masą czekoladową.





Gâteau au chocolat fondant

- » 126 g kuwertyry czekoladowej ok. 64%
- » 125 g masła
- » 4 jajka
- » 135 g cukru
- » 60 g mąki

1. Utrzyj jajka z cukrem.
2. Roztop w osobnych naczyniach kuwertyrę czekoladową i masło.
3. Połącz wszystkie trzy masy w dwóch etapach.
4. Na końcu wsyp przesianą mąkę, wymieszaj.
5. Piecz w piecu rozgrzanym do temp. 200 °C przez 3 minuty.





Koronka z kakao

- » 30 g kakao w proszku
 - » 200 g cukru
 - » 100 g masła w pomadzie
 - » 75 g białka jaj
1. Wymieszaj wszystkie składniki dokładnie w taki sposób jak podczas przygotowywania ciasta kruchego i odstaw do lodówki na 24 godziny.
 2. Podziel ciasto na małe porcje, rozłóż na silpacie.
 3. Piecz w piecu rozgrzanym do temp. 190 °C przez 5 minut.



Krem czekoladowy

- » 180 g czekolady deserowej
- » 85 g kremu angielskiego
- » 250 g śmietany kremówki

1. Podgrzej krem angielski.
2. Wsyp do niego pokruszoną czekoladę, mieszaj do uzyskania jednolitej konsystencji.
3. Ubij śmietanę i połącz ją z lekko schłodzoną masą czekoladową.



Czekolady plastyczne

Czekolada biała

- » 120 g cukru
- » 80 g wody
- » 600 g glukozy
- » 150 g cukru pudru
- » 1500 g czekolady białej

Czekolada deserowa

- » 120 g cukru
- » 80 g wody
- » 300 g glukozy
- » 1000 g czekolady deserowej

Czekolada mleczna

- » 120 g cukru
- » 80 g wody
- » 300 g glukozy
- » 1100 g czekolady mlecznej

1. Zagotuj wodę z cukrem i glukożą.
2. Gorący syrop wlej do czekolady.
3. Do białej czekolady na koniec, gdy odparuje woda, dodaj cukier puder.



WZÓR DZIENNICZKA PRAKTYK PO WALIDACJI

Dzień I.

Data:

Godziny trwania zajęć

Temat:

Czas praktyki: 8 godzin

CZYNNOŚCI WYKONANE PODCZAS PRAKTYKI

Blank area for recording activities performed during the practice, consisting of five horizontal pink bars.

NOTATKI

Blank area for notes, consisting of five horizontal pink bars.

CZYTELNE PODPISY

Blank area for the signature of the supervisor, consisting of a horizontal pink bar.

OPIEKUNKA/OPIEKUN

Blank area for the signature of the participant, consisting of a horizontal pink bar.

UCZESTNICZKA/UCZESTNIK

NOWA WIEDZA I UMIEJĘTNOŚCI

Four horizontal pink bars for writing.

PROGRAM ZAJĘĆ W SZKOLE Z WYKORZYSTANIEM ZDOBYTEJ WIEDZY

Four horizontal pink bars for writing.

OPINIA OPIEKUNKI/OPIEKUNA PRAKTYK

PODPIS OPIEKUNKI/OPIEKUNA PRAKTYK

POTWIERDZENIE ODBYCIA PRAKTYK

Potwierdza się odbycie praktyk obejmujących czynności opisane
w dzienniczku praktyk przez
w okresie od dnia do dnia pod kierunkiem
.....

MIEJSCOWOŚĆ I DATA

PODPIS OPIEKUNKI/OPIEKUNA PRAKTYK

NOTATKI