

Základní kurz pečení a zdobení dortů

Maximální počet účastníků: 12

Délka kurzu: 2 dny

Začátek: v 8:30 hod.

Konec kurzu: cca v 17:00 hod.

Cena kurzu: 3.700 Kč

Co se v kurzu naučíte?

Jak správně upéct dortový korpus, připravit několik druhů krému, sestavit dort, potáhnout ho a jednoduše nazdobit, správně pracovat s potahovací hmotou, profesionálními pomůckami i potravinářskými barvami. Na konci kurzu obdržíte certifikát o absolvování kurzu a malou pozornost. V rámci kurzu budete pracovat ve dvojicích. Každá z dvojic vyrobí jeden dort. Dort si na konci kurzu účastníci rozdělí a každý si odnese polovinu.

Pro koho je kurz určený?

Pro úplně začátečníky, ale i pro ty, kteří už nějaký dort upekli, ale chybí jim praxe a potřebují doladit techniku.

Co potřebujete s sebou?

Zástěru, příp. kuchařské oblečení, pohodlnou obuv. Tužku a poznámkový blok. Oběd a svačinu.

Náplň kurzu:

1. den:

- Teoretická část:
 - Základní druhy korpusů a krémů. Jejich příprava, jak s nimi pracovat, teploty pečení, teploty surovin, vhodné použití krémů
 - Potahovací hmoty, jejich druhy a použití
 - Základy zdobení krémem
 - Seznámení se základními pomůckami (špachtle, nože, žehličky na marcipán, modelovací kostice apod.)
- Praktická část:
 - Pečení korpusů
 - Příprava krémů za tepla
 - Příprava ozdob z modelovací hmoty

2. den

- Praktická část:
 - Dohotovení krémů
 - Prokrojení dortu
 - Naplnění a potření dortu krémem
 - Potahování dortu
 - Ukázka základních
 - Zdobení dortu krémem a připravenými ozdobami z potah. Hmoty.