

Warsztaty Czekoladowe „W kuchni z E. Wedel”

Opis warsztatów

	Warsztaty czekoladowe
<p>Poziom 1</p> <p>(podstawy pracy z czekoladą/ temperowanie / tabliczki/ praliny/ nadzienia typu „ganache”</p>	<ul style="list-style-type: none"> - krótka historia czekolady - sposób produkcji czekolady oraz jej rodzaje - podstawy pracy z czekoladą, - podstawowe sposoby roztapiania czekolady (dwie metody: szybka i wolna) - temperowanie czekolady bez specjalistycznych urządzeń (dwie metody) - produkcja indywidualnych tabliczek czekoladowych z dodatkami - formowanie skorupki czekoladowych do pralin - przygotowanie nadzień czekoladowych typu „ ganache” - produkcja pralin z formy i produkcja formowanych ręcznie truflów z dekoracją. - dekorowanie owoców/truskawek w czekoladzie - pakowanie wyprodukowanych wyrobów z czekoladowych <p>Czas trwania: 3-4 godziny</p>
<p>Poziom 2</p> <p>Ganache/ praliny/ figurki/ puzderko z czekolady</p>	<ul style="list-style-type: none"> - przypomnienie podstaw pracy z czekoladą - roztapianie i temperowanie czekolady - produkcja 6 rodzajów pralin (różna, karmelowa, migdałowa, waniliowa, likier Grand Marnier, kawowa) - trzy podstawowe twardości ganache; twardy, średni i miękki - przygotowanie puzderka z czekolady z indywidualną dekoracją z czekolady - produkcja figurki czekoladowej (kształt zależy od sezonu) - pakowanie wyprodukowanych wyrobów z czekoladowych <p>Czas trwania: 4-5 godzin</p>

<p>Poziom 3</p> <p>Czekolada plastyczna/ kwiaty i elementy dekoracyjne/ forma żelatynowa do odlewów/ czekoladowe eksponaty/ malowanie i barwienie dekoracji</p>	<ul style="list-style-type: none"> - podstawa pracy z czekoladą - przypomnienie - roztapianie i temperowanie czekolady - zapoznanie się urządzeniami pomocnymi podczas procesu temperowania czekolady - przygotowanie czekolady plastycznej, - wytwarzanie kwiatów i elementów dekoracyjnych z czekolady plastycznej - receptura na formę żelatynową do wytwarzania odlewów z czekoladowych. - przygotowanie czekoladowego eksponatu według wzoru (temat zależny od sezonu -terminu w jakim są warsztaty) - malowanie i barwienie elementów dekoracji czekoladowej różne metody. - pakowanie wyprodukowanych wyrobów z czekoladowych <p>Czas trwania: 4-5 godzin</p>
---	--

Warsztaty kulinarne	
<p>Poziom 1</p> <p>Czekolada na gorąco do picia/ roztapianie i temperowanie czekolady/ czekolada do dekoracji ciastek/ polewa czekoladowa do ciast/ herbatniki/ brownie</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Historia czekolady - Czekolada na gorąco do picia, trzy smaki (pikantny, różany i orzechowa lub ajerkoniak) - Roztapianie i temperowanie czekolady - Przygotowanie czekolady do dekorowania ciastek herbatników i innych wyrobów. - Polewa czekoladowa do ciast <p>Herbatniki cytrynowe z czekoladą białą</p> <ul style="list-style-type: none"> - Brownie czekoladowe ciasto - prosta metoda (zależności od sezonu możemy je robić w różnych wersjach z bakaliami, cukierkami lub owocami) <p>Czas trwania: 2,5-3 godzin</p>



Poziom 2 Sernik/ suflet/ fondant	<ul style="list-style-type: none"> - Sernik z białą czekoladą - prosta i pewna metoda produkcji - wytwarzania - Suflet czekoladowy - delikatny lekki, o konsystencji czekoladowej pianki - Fondant czekoladowy - Lava cake intensywnie czekoladowe ciasto z płynnym środkiem <p>Czas trwania: 3-4godziny</p>
--	---

Harmonogram warsztatów

Poniżej prezentujemy możliwe terminy przeprowadzenia warsztatów. Warunkiem przeprowadzenia warsztatów w danym terminie jest udział minimum 5 osób. W przypadku konieczności przełożenia warsztatów na inny termin będziemy telefonicznie kontaktować się z wybranymi osobami.

11.18	12.18	01.19	02.19
8, 9, 15, 16, 30	1, 6, 7, 13,14, 20, 21	10, 11, 17, 18, 22, 23	1, 2, 7, 8, 14, 15, 21, 22

