

PRACA CUKIERNIKA

Cukiernik to osoba, która wykonuje czynności związane z produkcją wyrobów cukierniczych: ciast, ciastek, lodów, sorbetów, pralin, muffinek, tortów, deserów oraz ich dekorowanie.

Pracownik cukierni powinien być sprawny manualnie, precyzyjny, umieć pracować w grupie, dobrze organizować swój czas, mieć poczucie estetyki oraz kondycję fizyczną.



Na czym polega praca cukiernika?

<https://www.youtube.com/watch?v=V6jzqEkLn2Y>

Predyspozycje i cechy charakteru

<https://www.youtube.com/watch?v=IC1mcOtuKKY>

Świat na słodko

<https://www.youtube.com/watch?v=Klj4tWMsBvQ>

Propozycje na proste do wykonania ciasteczka Pawła Małeckiego

Ciasteczka owsiane z jabłkiem (bez mąki i cukru)

<https://www.youtube.com/watch?v=bBoAlMjGoAQ>

Szybkie ciasteczka z białą czekoladą

<https://www.youtube.com/watch?v=-aX0ewcnFBk>

Domowe języki z bakaliami

<https://www.youtube.com/watch?v=089qLwKck>

JAK PRACUJĄ ZNANI CUKIERNICY?

<https://www.youtube.com/watch?v=g-d63sSAewg&list=PLQm5mXEYu4pdSIIN-6gRFm0yycFC0QI9T&index=5>

Dobre pomysły dla początkujących cukierników:

<https://www.youtube.com/watch?v=HOvMCqHvESA>

<https://www.youtube.com/watch?v=UmDKPBwbVE>

CIASTA, DESERY DLA PRZYSZŁYCH MISTRZÓW CUKIERNICTWA



<https://www.poezja-smaku.pl/ciasta-ciasteczka-desery/>

Czekoladowa tarta / mazurek z orzechami laskowymi:

- 4 mleczne czekolady z całymi orzechami laskowymi
- 4 łyżki dżemu (np. z czarnej porzeczki, wiśniowego)
- 200 ml śmietanki 30%
- 1,5 szklanki mąki pszennej
- 100 g masła
- 2 żółtka
- 2 czubate łyżki cukru pudru
- 2 łyżki bardzo zimnej wody

Zagniatamy z mąki, cukru pudru, żółtek, wody i pokrojonego, zimnego masła jednolite ciasto (można za pomocą haka miksera). Ciastem wylepiamy formę na tartę lub tak jak ja – tortownicę o średnicy 24 cm (formując 3 cm rant). Nakłuwamy dno i boki gęsto widelcem, aby ciasto nie popękało. Wstawiamy do

lodówki na czas nagrzewania piekarnika. Piekarnik nagrzewamy do 190°C (lub 170°C z termoobiegiem). Pieczemy 25 minut. Do rondelka wlewamy kremówkę i połamane na kawałki czekolady. Podgrzewamy, na najmniejszym ogniu, do rozpuszczenia, często mieszając. Na upieczonym spodzie rozsmarowujemy dżem. Wlewamy czekoladową masę z orzechami. Chłodzimy w lodówce. Wyjmujemy z lodówki na 30 minut przed podaniem (masa jest wtedy idealnie kremowa).

<https://www.poezja-smaku.pl/czekoladowa-tarta-mazurek-z-orzechami-laskowymi/>

Sernik latte macchiato

Sernik potrójnie czekoladowy, intensywny, o delikatnej strukturze. Sernik latte macchiato przypomina wyglądem trójwarstwową, mleczną kawę “latte”, więc nie mogło zabraknąć kawowego akcentu – zbożowa kawa Inka dodana do ciemnych warstw doskonale równoważy słodycz. To deser idealny dla osób lubiących czekoladę. Co ważne – sernika latte macchiato nie trzeba piec.

Składniki:

- 1 kg gęstego białego sera z wiaderka
- 280 g czekolady gorzkiej (80 g na polewę)
- 200 g czekolady mlecznej
- 200 g czekolady białej
- 480 ml śmietanki kremówki (80 ml na polewę)
- 1/2 szklanki cukru pudru
- 2 czubate łyżki żelatyny
- 3 łyżeczki zbożowej kawy Inki
- dowolne owoce do ozdoby (u mnie liofilizowane truskawki)

Rozpuszczamy po 200 g (dwie standardowe tabliczki) każdego rodzaju czekolady w oddzielnych miskach. Najlepiej w tzw. kąpeli wodnej czyli metalowej lub szklanej misce umieszczonej nad garnkiem z małą ilością gotującej się wody (miska nie może dotykać wody). Można też rozpuścić ją na najmniejszej mocy kuchenki mikrofalowej, co kilka sekund przerywając. Do białej czekolady dodajemy jedną łyżeczkę cukru pudru, do mlecznej jedną łyżeczkę cukru pudru i jedną łyżeczkę Inki, a do czekolady gorzkiej – pozostały cukier puder i dwie łyżeczki Inki. Wszystkie masy oddzielnie mieszamy i odstawiamy. Żelatynę namaczamy w 1/4 szklanki zimnej wody. Po trzech minutach rozpuszczamy ją w kąpeli wodnej (nie może się zagotować). Ser miksujemy na gładko i dodajemy rozpuszczoną żelatynę. Dzielimy masę serową na 3 części i każdą miksujemy

z inną czekoladą na wysokich obrotach. Na końcu ubijamy na sztywno 400 ml śmietany kremówki (można dodać do niej łyżkę cukru pudru) i rozdzielamy równo do każdej serowo-czekoladowej masy i bardzo delikatnie mieszamy do połączenia. Tortownicę o średnicy 22-24 cm wykładamy papierem (ja wykładam samo dno). Przekładamy do tortownicy masę z gorzkiej czekolady, wyrównujemy i wstawiamy na 5 -10 minut do zamrażarki. Gdy wierzch się zetnie, wykładamy masę z mlecznej czekolady i wstawiamy na kolejne 5-10 minut do zamrażarki. Potem wystarczy nałożyć masę z białej czekolady i wstawić na co najmniej 2-3 godziny do lodówki. Przed podaniem rozpuszczamy 80 g gorzkiej czekolady i 80 ml śmietanki (można zagotować śmietankę i połączyć posiekaną drobno czekoladę. Za pół minuty wymieszać. Polewę rozprowadzamy na schłodzonym serniku. Po kilku minutach w lodówce ciasto jest gotowe. Kroimy na niezbyt grube kawałki – podajemy z gorzką kawą, która idealnie się komponuje z sernikiem.

<https://www.poezja-smaku.pl/sernik-latte-macchiato-potrojn timer-czekoladowy/>

Szybki piernik grysikowy

Ten tradycyjny piernik grysikowy jest wyjątkowo prosty i aromatyczny, od razu idealny do jedzenia. Możemy więc przygotować go w dniu podania, choć równie pyszny jest zarówno na drugi jak i trzeci dzień.

Składniki:

- 2 szklanki mąki pszennej tortowej
- 1 szklanka cukru lub ksylitolu
- ½ szklanki oleju rzepakowego
- ½ szklanki mleka
- 3 duże jajka
- 2 łyżki gorzkiego kakao
- 2 łyżeczki przyprawy korzennej do piernika
- 1 łyżka cukru waniliowego
- 1 czubata łyżeczka sody
- 200 g powideł śliwkowych

Masa grysikowa:

- 1 i ¾ szklanki mleka
- 5 lekko czubatych łyżek kaszy manny błyskawicznej
- 4 łyżki cukru
- 120 g miękkiego masła

Polewa:

- 4 łyżki mleka
- 4 łyżki cukru pudru
- 3 łyżki gorzkiego kakao
- 80 g masła

Wszystkie składniki na ciasto i miksujemy mikserem w dużej misce na gładką masę (tylko do połączenia składników). Przelewamy do keksówki wyłożonej papierem do pieczenia – najlepiej takiej dużej i szerokiej (30 x14 cm). Pieczemy 50-60 minut w 180°C (165 z termoobiegiem). Sprawdzamy czy ciasto jest gotowe patyczkiem. **Masa grysikowa:** Mleko wlewamy do rondelka. Dodajemy cukier i podgrzewamy. Gdy mleko będzie niemal wrzące, wsypujemy kaszę i energicznie mieszamy, aż masa zgęstnieje i zagotuje się. Odstawiamy do wystudzenia. Miękkie masło ucieramy na puch. Dodajemy po łyżce wystudzonej masy grysikowej, za każdym razem dokładnie miksując. Polewa: Wszystkie składniki umieszczamy w rondelku (kakao warto przesiać) i podgrzewamy, często mieszając, aż do uzyskania aksamitnej polewy. Piernik przecinamy wzdłuż na trzy części. Przekładamy gotową masą grysikową i polewamy polewą. Możemy ozdobić ciasto ulubionymi bakaliami. Przechowujemy w lodówce.

<https://www.poezja-smaku.pl/piernik-grysikowy>



Drodzy Uczniowie!

Proszę wpisać tematy i notatki do zeszytu, lub wkleić ilustracje oraz przepis potrawy, którą chciałbyś wykonać w domu.

Drodzy rodzice!

Pomóżcie swoim dzieciom w odwzorowaniu tekstu, wykonaniu ciasteczek, deserów.

Zdjęcia Waszych prac można wysyłać na moją szkolną pocztę lub Waszej klasy.

WSZYSTKIEGO SMACZNEGO I ZDROWEGO

Bogusława Strzyż