

Zakończyły się eliminacje szkolne Ogólnopolskiego Konkursu Sztuki Cukierniczej Plejada Słodkich Pomysłów. Przeglądaliśmy się zmaganiom uczniów w ZSZ w Żorach.

Plejada Słodkich Pomysłów

Już trzeci raz organizatorem konkursu jest firma Martin Braun, a „Cukiernictwo i Piekarstwo” kolejny raz patronuje temu przedsięwzięciu. W ponad dwudziestu szkołach w całej Polsce trwały eliminacje, w trakcie których wyłoniono uczestników etapów okręgowych. Finał konkursu odbędzie się podczas targów Baltpiek.

Uczniowie pod opieką swych nauczycieli mieli za zadanie wykonać prace konkursowe, których fotografie wraz z dokładnym opisem produkcji muszą przesłać do organizatorów.

Zadaniem szkolnych zespołów jest opracowanie nowatorskich receptur na ciasta, z wykorzystaniem otrzymanych darmowych próbek surowców i komponentów firm Dr. Oetker i Martin Braun. Prace te muszą nawiązywać do tematu tegorocznej edycji konkursu – „Świat Sportu”. Uczniowie trzeciej klasy Zasadniczej Szkoły Zawodowej w Zespole Szkół nr 1 w Żorach w województwie śląskim – Ewa Matera i Bartek Parcz – rozpoczęli przygotowanie konkursowych słodkości od dokładnej analizy specyfikacji nadesłanych próbek i przykładowych receptur ich zastosowania. Z produktami tymi zetknęli się po raz pierwszy i mieli niemalże kłopot z przyswojeniem zasad ich stosowania.

Pierwszym etapem przygotowawczym było wykonanie projektów prac. Uczniowie postanowili nadać swoim wyrobom formę, która w ich odczuciu będzie niepowtarzalna i atrakcyjna. Z wielu pomysłów udało się wyłonić dwa projekty: Ewa zdecydowała się na prace nawiązujące tematyką do rozgrywek szachowych, natomiast Bartek zdecydował się na... pokera!

Następnie przyszedł czas na określenie zapotrzebowania surowcowego i kompozycji smakowej. Ewa postawiła na zdecydowaną nutę smakową w oparciu o bazę aromatów kawy i orzechów. Bartek wybrał delikatny smak śmietany i owoców. Z otrzymanych surowców uczniowie wybrali te, z których przygotowane zostaną ciasta i masy.

Korzystając z uprzejmości właściciela cukierni Konkol w Rybniku, który udostępnił swój warsztat, Ewa i Bartek przez prawie dziesięć godzin eksperymentowali z otrzymanymi surowcami. W końcu przeprowadzili próbną produkcję i obliczyli optymalny namiar surowcowy.

Sporo trudu kosztowało również wykonanie zaprojektowanych dekoracji. Nie obyło się bez krytycznych uwag: – Próbkę mas czekoladowych po rozpuszczeniu miały grudki, co utrudniało powlekanie i wykańczanie wyrobów – fachowo stwierdził Bartek. Dopiero za kolejnym podejściem uczniowie byli względnie zadowoleni ze swych prac, które zakończyli już późną nocą.

Kolejny dzień przeznaczono na przygotowanie dokumentacji konkursowej. Młodzi cukiernicy opracowali szczegółowe opisy technologiczne oraz dokładną specyfikację wyrobów, obejmującą kolejne fazy produkcji, z uwzględnieniem zastosowanych komponentów firmy Martin Braun.

Na zaostrzenie apetytu wszystkim zainteresowanym przytoczyliśmy przykładowy przepis autorstwa Bartka Parcza na tort o ciekawej nazwie „Nocny poker”. □

Szymon Konkol

TORT OKOLICZNOŚCIOWY „NOCNY POKER”

Opis przygotowania

Przygotowanie półproduktów:

- przygotowanie blatów biszkoptowych o wymiarach 40 x 60: dwa blaty jasne i jeden ciemny na bazie mieszanki Braun-Bisquick,
- przygotowanie nakropki na bazie wody i cukru z wykorzystaniem pasty smakowej Kirsch,
- przygotowanie trzech kremów na bazie stabilizatora, o smakach: orange, jogurt i maracuja na śmietance (30% tł.).

Proces składania tortu:

- nasączenie blatów nakropką,
- przesmarowanie spodniego – jasnego blatu biszkoptowego kremem orange,
- przełożenie ciemnym blatem biszkoptowym i warstwą kremu jogurt,
- ponowne przełożenie jasnym biszkoptem i nałożenie warstwy kremu maracuja,
- umieszczenie przełożonych blatów w prostokątnej formie (rant),
- wyrównanie powierzchni i boków tortu kremem jogurt,
- przyrządzenie białej czekolady na bazie Schokobelli i wylanie jej na wierzchnią część tortu,
- odstawienie tortu w celu zastygnięcia warstwy czekolady.

Proces wykańczania

i dekoracji tortu:

- wyciągnięcie tortu z formy,
- przyrządzenie ciemnej czekolady na bazie Schokobelli,
- oblanie boków tortu ciemną czekoladą,
- wykonanie dekoracji nawiązującej symboliką do karty as pik.

Składniki firmy Martin Braun:

- mieszanki Braun-Bisquick,
- stabilizatory: orange, jogurt, maracuja,
- Schokobella,
- pasta smakowa Kirsch.

Inne składniki:

- woda, jaja, śmietanka 30% tł., cukier.