

# Wiosenna sesja szkoleń technologicznych

NA PRZEŁOMIE KWIETNIA I MAJA ADEPCI MAŁEJ AKADEMII MISTRZOSTWA ZAWODOWEGO UCZESTNICZYLI W DWÓCH CYKLACH ZAJĘĆ DOSKONALĄCYCH UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWE Z ZAKRESU TECHNIK DEKORACJI Z ZASTOSOWANIEM MAS PŁASTYCZNYCH I STABILIZATORÓW MAS W PRODUKCJI WYROBÓW CIASTKARSKICH



SZYMON  
KONKOL

## MARCEPANOWE wariacje

Warsztaty technologiczne „Wariacje z marcepanem” zorganizowano w dniach 18-20 kwietnia w pracowni szkolonej Zespołu Szkół nr 1 w Żorach. Poświęcone były metodom dekoracji wyrobów ciastkarskich z zastosowaniem mas plastycznych. W szkoleniach prowadzonych przez Zbigniewa Drosia, Marcina Knapa oraz Sławomira Kotulę (technologów firmy Creden) wzięła udział 21-osobowa grupa młodzieży ze szkół zawodowych subregionu rybnickiego. Podczas pierwszego dnia zajęć podopieczni MAMZ zostali zapoznani z metodami formowania dekoracji marcepanowych: elementów roślinnych, kwiatów i figurek. W efekcie zajęć każdy z uczestników samodzielnie wykonał wystawkę figur i kwiatów z marcepanu.

Drugim etapem były zajęcia praktyczne, podczas których młodzież doskonaliła nabyte wcześniej umiejętności pod nadzorem swych instruktorów praktycznej nauki zawodu. Podczas tej części warsztatów powstały również projekty prac konkursowych.

Warsztaty zwieńczył konkurs na najładniejszą dekorację przygotowaną według własnego projektu. Uczestnicy warsztatów mieli możliwość wykazania się poziomem przyswojenia wiedzy i umiejętności nabytych podczas części



FOT. SZ. KONKOL

W trakcie warsztatów „Wariacje z marcepanem” uczniowie zapoznali się z metodami formowania marcepanowych dekoracji



Uczestnicy seminarium z technologiem prowadzącym szkolenie – Danielem Waliszewskim

szkoleniowej oraz zajęć praktycznych. Adepci Akademii pod nadzorem komisji oceniającej (w składzie: Tomasz Kaszuba (przewodniczący), Jolanta Gembalczyk i Piotr Niewelt) wykonali zaprojektowane przez siebie prace. Jako że nie obowiązywała konkretna tematyka, uczestnicy mogli puścić wodze fantazji. Na stołach pojawiły się torty w

kształcie podjadanego przez myszy sera, misia, słodkiego hamburgera, a nawet łódka z parą kochanków i przekładanego marcepanem chleba. Walczyli nie tylko o certyfikat ukończenia warsztatów, ale również o cenne nagrody.

Po długich naradach jury wyłoniło pięciu laureatów. Pierwsze miejsce zajęła Agnieszka Parol z Rybnika, której



Wiosenne inspiracje to m.in. pyszne owocowe tarty

słodki hamburger zrobił furorę wśród jurorów. Pozostałymi laureatami zostali: Małgorzata Samel i Karolina Benisz z Żor oraz Marzena Kajzerk i Mateusz Dybczak z Jastrzębia-Zdroju. Laureaci konkursu zostali zaproszeni do udziału w symposium technologicznym organizowanym w siedzibie firmy Credin.

Podczas konkursu przyznano również specjalne nagrody rzeczowe za pomysłowość i inwencję twórczą; ufundowała je Izba Rzemieślnicza Cech Rzemiosł z Rybnika. Otrzymali je Agnieszka Parol z Rybnika za pracę zatytułowaną „Słodki hamburger” oraz Sylwester Stawarczyk za „Marcepanowy chleb”.

Przeprowadzenie warsztatów było możliwe dzięki pomocy firmy 5M, udostępniającej surowce podstawowe konieczne do przygotowania prac konkursowych. Firma 5M bezinteresownie wspomaga działania Akademii.

## WIOSENNE inspiracje

Z kolei we współpracy z firmą Eco Trade Mała Akademia zorganizowała seminarium technologiczne, którego beneficjentami byli uczniowie w zawodzie cukiernik i piekarz z siedmiu szkół w Rybniku, Jastrzębiu-Zdroju, Żorach i Ornontowicach. Cykl szkoleń pod nazwą „Wiosenne inspiracje” odbył się w siedzibie firmy Eco Trade w Gliwicach 4 i 5 maja br. Młodzi adepci Akademii szkolili się z produkcji tart owocowych, tortów oraz ciastek bankietowych z zastosowaniem stabilizatorów mas cukierniczych.

W intensywnych zajęciach prowadzonych przez technologa firmy – Daniela Waliszewskiego – uczestniczyło 14 uczniów. Zostali zapoznani z rodzajami i funkcjami substancji stabilizujących

oraz mieli sposobność zastosowania tych surowców w praktyce. Jako że tematem przewodnim szkolenia były wiosenne inspiracje, również wykonywane wyroby nawiązywały swą formą do tej tematyki. Każdy z uczestników wykonał cztery rodzaje torcików różniących się formą oraz smakiem, a wśród nich tartę owocową, tort gruszkowy, bananowy tort Czikita oraz truskawkowo-czekoladowy torcik Markiz. Wszystkie te wyroby przygotowano w oparciu o komponenty i koncentraty spod szyldu Eco Trade.

Podobnie jak różne są gusta, tak i różne były oceny prac. Dzięki świetnemu połączeniu smaków czekolady, rumu i świeżych truskawek najwyższą notę uzyskał torcik Markiz. Recepturę na to ciasto prezentujemy obok.



NiefORMALNA inicjatywa edukacyjna Mała Akademia Mistrzostwa Zawodowego została objęta patronatem Komisji Europejskiej w ramach programu „Młodzież w działaniu” i uczestniczy w Europejskim Tygodniu Młodzieży jako inicjatywa wspierająca rozwój zawodowy młodych kadr pracowników, której działania przyczyniają się do zwiększenia szans młodzieży na rynku pracy i przeciwdziałania wykluczeniu społecznemu.

»» REKLAMA



Uczniowie biorący udział w szkoleniu „Wariacje z marcepanem”

## TORCIK MARKIZ (6 SZT. – RANT Ø 17 CM)

### CIASTO

#### Składniki:

ciasto czekoladowe ALABAMA	750 g
jaja	150 g
olej	350 g
woda	150 g

#### Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki na ciasto czekoladowe wymieszać, a następnie mieszać na wolnych obrotach przez ok. 3 min. Masę wlać do rantów o średnicy 14 cm. Wypiec w temperaturze 180°C.

### NADZIENIE

#### Składniki:

truskawki (lub maliny)	375 g
woda	375 g
cukier	150 g
SUPER KLAR	30 g

#### Sposób przygotowania:

Truskawki rozdrobnić, połączyć z pozostałymi składnikami, następnie masę podgotować i ochłodzić.

### GANASZ CZEKOLADOWY

#### Składniki:

PROWENDA DARK	600 g
śmietanka 30 proc.	300 g
masło	75 g
spirytus	60 g

#### Sposób przygotowania:

Podgrzać śmietankę, dodać czekoladę i masło i wymieszać do uzyskania jednolitej konsystencji, w końcowej fazie dodać spirytus.

### KREM ŚMIETANOWO-CZEKOLADOWY

#### Składniki:

śmietana 30 proc.	150 g
woda	375 g
stabilizator żelatynowy o smaku czekoladowym	300 g
rum	75 g



#### Sposób przygotowania:

Do ubitej śmietany dodać stabilizator wymieszany uprzednio z zimną wodą. Pod koniec ubijania dodać alkohol.

### KONSTRUKCJA

Sześć blatów czekoladowych o średnicy 14 cm przekroić na dwie warstwy. Jedną z warstw włożyć do rantu o średnicy 17 cm i włożyć nadzienie, po czym przykryć drugą warstwą blatu czekoladowego. Wyszprycować ganasz, wolne miejsca między blatem a rantem uzupełnić kremem. Brzegi torcików należy wykończyć kremem, pozostawiając środek wolny do dekoracji owocowej. Zamrozić. Torciki dekoruje się kompozycją ze świeżych truskawek lub malin.