


Typowe wyroby cukiernicze w półprzemysłowej cukierni w Granadzie



Miejsce praktyki:
Od dnia 13.03 - 30.03.2023
odbyłyśmy staże w
małej miejscowości Alfacar
niedaleko Granady w
cukierni Obrador Diego
Fernández e Hijos





Zakład w znacznej części pracował na półproduktach np;

- Elementy z ciasta francuskiego na Palmiry
- Masa budyniowa
- Krem śmietankowy
- Ganach (krem czekoladowy)

Palmier to „palmowe serce”, które jest zrobione z ciasta francuskiego w kształcie liścia palmowego lub w kształcie motyla.





Tosty z kremem budyniowym

to kromki z bagietki, które są obtoczone w mleku i jajku. Następnie są smażona na głębokim tłuszczu, a po ocieknięciu zostają obtoczone w cukrze i cynamonie.

Na gotowe tosty dozowany jest krem budyniowy, który jest na koniec opalany.





Tort marchewkowy

- sporządzany jest z ciasta biszkoptowego i potartej marchwi. Upieczony blat jest przekładany kremem śmietankowym. Tort wykończa się cienką warstwą kremu i okruchami z tego ciasta.

Jabłecznik - jest przygotowany z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego, na którym są układane plastry jabłek, a następnie ciasto jest przekazywane do wypieku. Gotowe i wystudzone ciasto posypuje się cukrem pudrem.



Donaty - sporządzane są z ciasta drożdżowego z dodatkiem aromatu cytrynowego. Ciasto drożdżowe zostaje rozwałkowane, a następnie wycina się krążki z dziurką w środku.

Tak uformowane ciastka smażone są na głębokim tłuszczu. Po usmażeniu zostają oblane czekoladą lub posypane cukrem pudrem.



Mini pączki

są to dwa krążki przygotowane z ciasta drożdżowego, zlepione ze sobą i smażone na głębokim oleju. Po usmażeniu zostają obtoczone w cukrze.



Churros - to tradycyjny hiszpański smakołyk w postaci smażonych w tłuszczu "pręcików" z ciasta parzonego. Kształt uzyskuje się dzięki odpowiedniej tylce w rękawie cukierniczym



Palona beza - na spodzie bezy znajduje się mała tartaletka, która nadziana jest kremem cytrynowym. Następnie nakłada się przez rękaw krem bezowy, nadając kształt warstwowego stożka . Po nałożeniu kremu zostaje on przypalany palnikiem.



Podsumownie

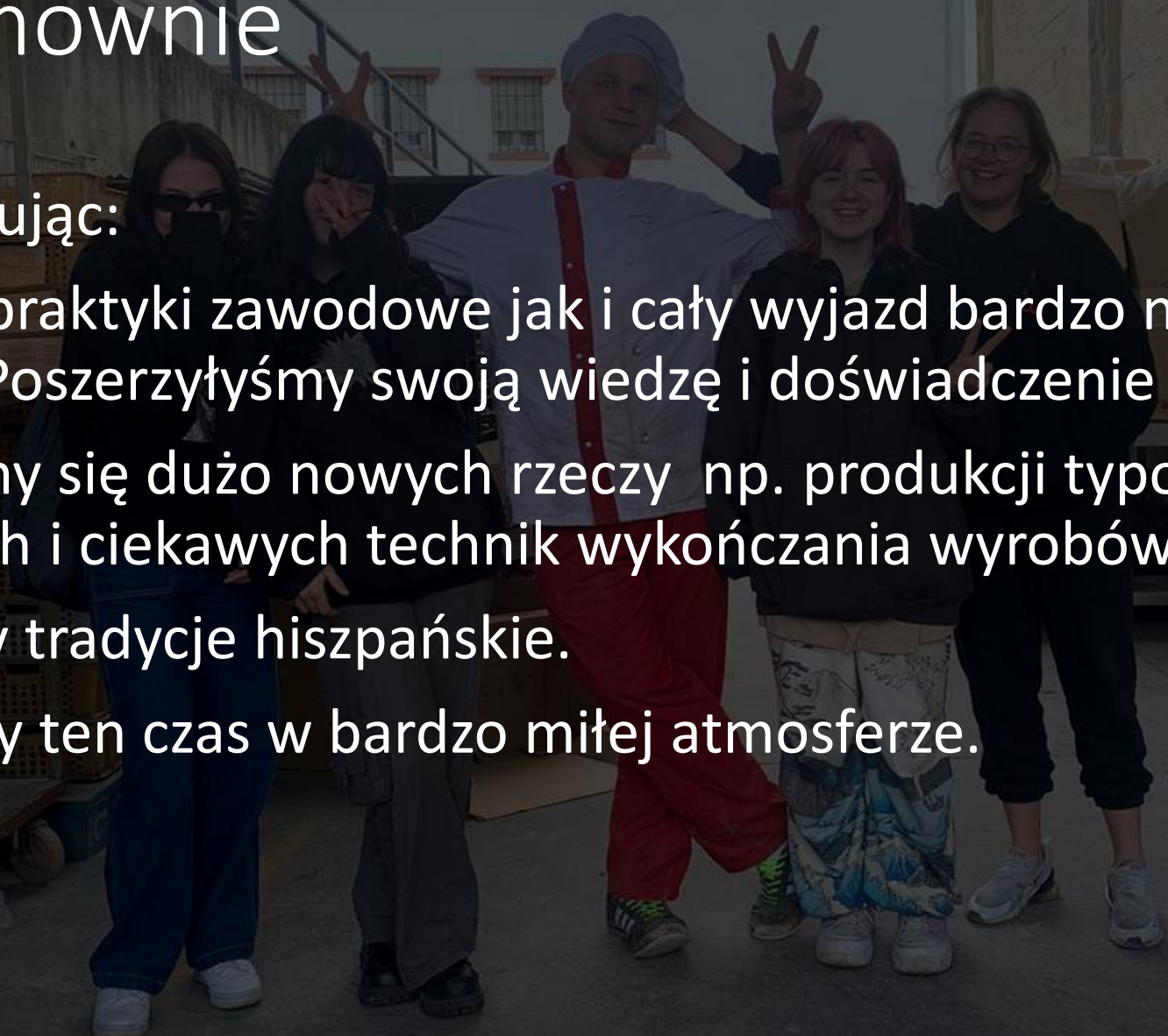
Podsumowując:

Staże czyli praktyki zawodowe jak i cały wyjazd bardzo nam się podobały. Poszerzyłyśmy swoją wiedzę i doświadczenie zawodowe.

Nauczyłyśmy się dużo nowych rzeczy np. produkcji typowych wyrobów hiszpańskich i ciekawych technik wykończania wyrobów.

Poznałyśmy tradycje hiszpańskie.

Spędziłyśmy ten czas w bardzo miłej atmosferze.



Dziękujemy
za uwagę!

