



# Praktyki zawodowe w Hiszpanii

Kamila Szczesny-Kaczor

Natalia Mojszczak


# Panderia Villen S.l.- Nasz zakład pracy

---

To rodzinny zakład, prowadzony przez szefa, na którego mówiliśmy Pepe.

Zakład znajdował się w Cijuelli, ok. 1,5h drogi od naszego miejsca zamieszkania





Co robiłyśmy na  
praktykach?



# Tarta Pionos

---

Tarta Pionos to ciasto biszkoptowe, które smarujemy budyniem, a następnie zawijamy w roladę, kroimy w plastry (mniej więcej 3cm).





Na ułożone na blachach biszkoptowe roladki, nakładamy kolejną warstwę budyniu;



Kolejnym etapem jest posmarowanie wierzchu ciasta kandyzowanym żółtkiem. Następnie posypujemy górę cukrem z cynamonem. Końcowym etapem przygotowania tarty jest podpalenie jej elektryczną grzałką.



Tartę wykończa się natą, czyli odpowiednikiem naszej bitej śmietany.

# Ciasto półfrancuskie

---







Z ciasta półfrancuskiego wałkujemy dwa placki. Na jednym rozsmarowujemy czekoladę i przykrywamy drugim plackiem ciasta. Przed wypiekiem posypujemy to dodatkowo cukrem i robimy nacięcia.

# Magdalenas czyli babeczki

---



Babeczki jogurtowo-  
cytrynowe.

Ich receptura jest tajemnicą  
zakładu dlatego za dużo nie  
możemy o nich powiedzieć .

Elementem rozpoznawczym  
jest chrupiąca skórka na  
wierzchu, która powstaje w  
wyniku rozpuszczenia się  
cukru podczas wypieku.  
Cukrem posypuje się  
wierzch babeczek tuż przed  
włożeniem do pieca.



# Hornazo

---



# Hornazo to

Tradycyjny Hiszpański wypiek wielkanocny pochodzący z regionu Kastylii i Leon.

Jest to ciasto drożdżowe z dodatkiem kminku. W środku znajdziemy jajko ugotowane na twardo. Oprócz jajka można dodać również chorizo, mięso mielone lub hiszpańską kaszanę.



Tak prezentował się sposób zawijania Hornazo w przypadku naszego zakładu.





# Palmiera

---

Ciastka palmier to przepyszna i popularna przekąska, która charakteryzuje się cienkim i chrupiącym ciastem francuskim oraz karmelowym, delikatnie słodkim smakiem. Ciasto francuskie jest tutaj kluczowe, ponieważ to właśnie ono tworzy delikatną i kruchą strukturę ciastek. Palmiery są zazwyczaj posypywane cukrem, który karmelizuje się podczas pieczenia i nadaje ciastkom słodki smak.

# Drożdżowe bułeczki ze śmietaną

---





Są to bułeczki z ciasta drożdżowego podawane na słodko.

Wykańczane są żelam jabłkowym i cukrem pudrem.





# Torty

Składałyśmy również torty, ale w tej tamtyce nie chodzi o sam sposób ich składania, a o jakość tych wyrobów:





- 
- Biszkopty są tam sporządzane z gotowych mieszanek, do których wystarczy dodać jajka;
  - Śmietana jest już gotowa; zawiera dużą ilość substancji dodatkowych (emulgatory, stabilizatory);
  - Biszkopty, które stanowią element tortów lub ciast są naprawdę mocno nasączone.



Na koniec chcemy dodać, że była to niesamowita przygoda. Nauczyłyśmy się tam naprawdę wielu rzeczy i poznałyśmy dużo nowych ludzi. Cały staż był cudowną przygodą.