

Montblanc

Ciasto (spód)

290 g	masła 82% Debic
268 g	cukru pudru
84 g	mąki migdałowej Lubecca
3 g	soli
160 g	jaj
546 g	mąki T55
154 g	skrobi ziemniaczanej

W misie miksera wymieszać masło, cukier i mąkę migdałową oraz sól. Dodać jajka, mąkę i skrobię ziemniaczaną i wymieszać całość. Masę wstawić do lodówki na 4 godziny. Ciasto rozwałkować na grubość 3 mm i włożyć do posmarowanej masłem formy o śr. 6 cm, wstawić do lodówki na 4 godziny.

Polewa z żółtek

150 g	żółtek
40 g	mleka 3,2%
40 g	cukru pudru

Piekarnik rozgrzać do temp. 180°C, wypiekać tartaletki przez 10 minut. Wymieszać żółtka, mleko i cukier puder, powstałą mieszanką posmarować środek tartaletek za pomocą pędzelka lub kompresora. Pozostawić na 2 minut w piekarniku.

Frangipane kasztan

150 g	masła 82% Debic
300 g	pasty kasztanowej
150 g	jaj
75 g	mąki migdałowej Lubecca

W mikserze wymieszać masło, pastę kasztanową i mąkę migdałową. Stopniowo dodawać jajka. Powstałą masę umieścić w worku cukierniczym. Tartaletki napęlić przygotowanym kremem.

Piec w temperaturze 150°C przez 5 minut, zostawić do ostygnięcia.

Gel cytrynowy

150 g	puree cytrynowe Ravifruit
15 g	cukru
3 g	agar-agar Louis Francoise

Wymieszać wszystkie składniki gotować przez 1 minutę, wystudzić, wymieszać blenderem.

Gel kasztanowy

550 g	mleka
360 g	pasty kasztanowej Pernigotti
255 g	kasztanów (kawałki)
90 g	żółtek
35 g	cukru
3 g	agar-agar L. F.

Mleko zagotować, wymieszać z miksem żółtek i cukru, następnie podgrzać do temp. 85°C. Dodać pastę kasztanową, wymieszać z agarem i połączyć z kawałkami kasztanów. Wylać do form i zamrozić.

Masa kasztanowa

400 g	Kasztanowego kremu
400 g	Pasty kasztanowej Pernigotti

Wszystkie składniki połączyć i wymieszać w mikserze

Krem kasztanowy

240 g	śmietanki 20% Debic
50 g	cukru
100 g	żółtek
4 g	żelatyny
500 g	mascarpone
240 g	kremu patisserie
400 g	pasty kasztanowej Pernigotti

Żelatynę zalać zimną wodą i zostawić na 20 min. Żółtka wymieszać z cukrem, a śmietankę zagotować, następnie wymieszać z żółtkami i zagrzzać do temp. 85°C. Dodać żelatynę i wymieszać z pastą kasztanową, kremem patisserie oraz mascarpone. Całość wystudzić i ubić w mikserze.

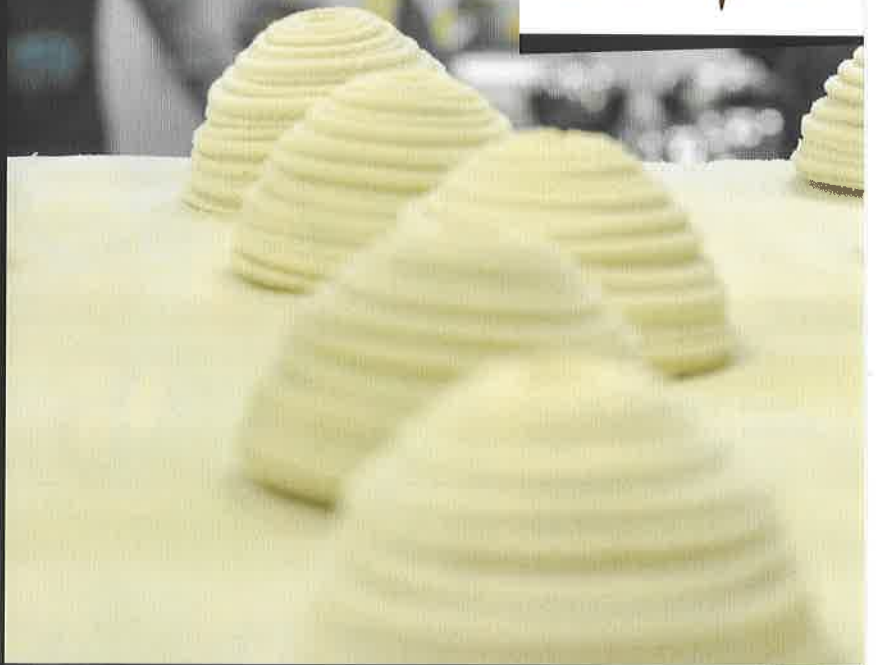
Krem Patisserie

450 g	mleka
50 g	śmietanki 20% Debic
10 g	ekstraktu waniliowego
90 g	żółtek
50 g	cukru
25 g	skrobi kukurydzianej
25 g	mąki
30 g	masła kakaowego Callebaut
11 g	żelatyny
50 g	masła 82% Debic
30 g	mascarpone

Żelatynę zalać zimną wodą i zostawić na 20 min. Mleko, śmietankę i ekstrakt waniliowy zagotować. Żółtka wymieszać z cukrem, dodać miks mąki i skrobi, wymieszać z gorącym mlekiem, zagotować do temperatury 85°C. Dodać masło kakaowe, żelatynę, masło, na końcu mascarpone. Wystudzić

Warsaw Academy
OF PASTRY ARTS
by Sempre

Sempre



Warszawska Akademia Sztuki Cukierniczej

W połowie marca tego roku ruszyła w Pruszkowie pod Warszawą nowa profesjonalna szkoła cukiernicza – Warsaw Academy of Pastry Arts. Ambicją jej założycieli jest, by stała się wiodącą placówką w Europie Środkowej.



Warszawską akademię firmuje Sempre Group, działający na rynku od blisko 10 lat, znany dystrybutor najwyższej jakości produktów dla cukierni, lodziarni, czekoladziarni, kawiarni oraz sektora HoReCa. Firma od szeregu lat znana jest z prowadzenia szkoleń lodziarskich. Obecnie robi kolejny krok w rozwoju stawiając na profesjonalną edukację w bardzo szeroko rozumianym sektorze cukierniczym.

– Obecnie słowo „cukiernik” jest nie tylko określeniem nazwy zawodu, ale staje się także synonimem twórcy, a nawet artyście w dziedzinie kreowania smaku i for-

my deseru – czytamy na stronie internetowej Akademii. – W ciągu ubiegłych dekad, cukiernictwo przebyło drogę od zaspokajania zmysłu smaku, do formy wyrażania siebie, swojej kreatywności, kompozycji i koloru. W naszej Akademii nabędziesz umiejętność przeniesienia smaku poprzez różne formy, tekstury i kompozycje wizualne. Mamy nadzieję, że zagłębiając się w świat wiedzy o cukiernictwie odkryjesz własną siłę i osobowość twórczą.

Programy Akademii skierowane są do wszystkich, którzy chcą nauczyć się podstaw cukiernictwa jak również zdobyć nowe umiejętności i kwalifikacje w tworzeniu nowoczesnych deserów, wyrobów cukierniczych i czekoladowych. Głównym kierunkiem ma być łączenie klasycznych smaków i tekstur z nowymi trendami w cukiernictwie oraz profesjonalne szkolenia z zakresu produkcji lodów rzemieślniczych. W ofercie Akademii znajdują się również specjalistyczne kursy tworzenia artystycznych dekoracji w stylu angielskim, rzeźb z czekolady i karmelu.

Szefem, a jednocześnie twarzą Akademii jest Igor Zaritskiy. To doświadczony cukiernik z solidnym przygotowaniem gastronomicznym i ogromnym talentem cukierniczym.

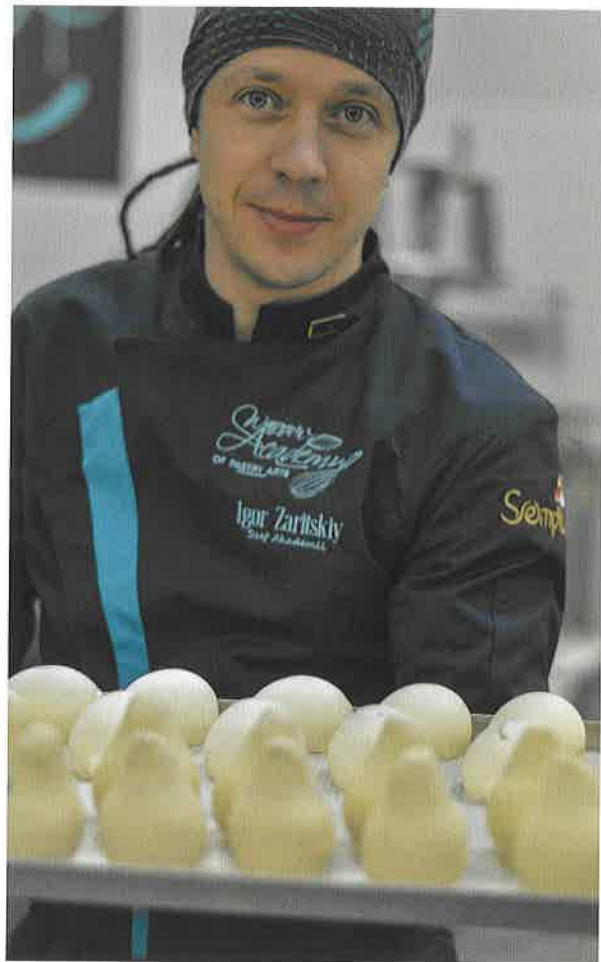
– Zaczynałem jako kucharz, chciałem zostać szefem kuchni. Kiedy jednak odkryłem cukiernictwo, zrozumiałem, że jest to mój świat, to co chcę robić najbardziej. W wyborze utwierdziły mnie międzynarodowe sukcesy, które stały się dodatkową motywacją do pracy – mówi Igor. – W 2010 roku w konkursie Mondial des Arts Sucres Paryżu zespół, którego byłem członkiem zajął trzecie miejsce, tuż za Francuzami i Japończykami. W eliminacjach World Chocolate Masters w Istambule w 2013 byłem drugi, a w 2015 roku zająłem pierwsze miejsce w konkursie Best Ukrainian Pastry Chef Lwów.

Igor Zaritskiy w Polsce pracuje od trzech lat. Przyjechał na zaproszenie szefa francuskiej cukierni w Warszawie – La Maison. Szybko przekonał się, że u nas, podobnie jak na Ukrainie, brakuje wykwalifikowanych cukierników. Do podobnych przemyśleń niezależnie doszli szefowie firmy Sempre. Gdy przecięły się ich drogi wniosek mógł być tylko jeden – czas na Akademię.

Nowa placówka dysponuje nowoczesnie wyposażoną salą o powierzchni 200 metrów kwadratowych. Przestrzeń ta może być zagospodarowana na wiele sposobów. W układzie szkoleniowym pomieścić może około 120 osób, które mogą przyglądać się prowadzonym prezentacjom. W przypadku warsztatów, gdy każdy z uczestników korzystał będzie z własnego stanowiska pracy istnieje możliwość prowadzenia równolegle czterech szkoleń.

Naszą przestrzeń otwieramy także dla coraz liczniejszych w Polsce zespołów przygotowujących się do międzynarodowych konkursów gastronomicznych. W naszej Akademii będą mieli świetne warunki do przygotowań, a dodatkowo możliwość skorzystania z doświadczeń osób, które w podobnych konkursach brały udział – mówi Igor Zaritskiy. – W trakcie swej pracy poznałem znakomitych cukierników i szefów kuchni, których już teraz zaprosiłem do współpracy.

Oferta szkoleniowa Akademii została podzielona na cztery grupy tematyczne. W głównym panelu cukierniczym wybór jest spory – od warsz-



tatów jednodniowych, przez dwudniowe szkolenia po 15-dniowe kursy przygotowujące do pracy w cukierni.

Taki 15-dniowy, intensywny kurs pozwoli osobie niemającej do tej pory do czynienia z profesją cukiernika na zdobycie wiedzy i umiejętności niezbędnych do podjęcia pracy w profesjonalnym zakładzie. W tym czasie nauczymy ją zawodowych podstaw – przekonuje Igor Zaritskiy.

Kolejne panele tematyczne obejmują szkolenia dla lodziarzy, baristów oraz... dla dzieci. Akademia chce być aktywna w mediach społecznościowych. Jej profil będzie można śledzić na Instagramie, You Tube, Facebooku. Harmonogram szkoleń znajdziecie na stronie internetowej:

www.wapas.pl