

## WARSZTATY CZEKOLADOWE

Od ziarna do czekolady, temperowanie, praliny, trufle – bez tajemnic

EKSPERSYJNE TECHNIKI PRACY Z BARWNIKAMI ”

**Prowadząca: Joanna Olszewska**

**Termin: 20.08.2016**

**Godziny: 10.00 – 16.00**

**Poziom podstawowy**

**Ilość uczestników max 5 osób**

**Koszt: 300 zł brutto od osoby lub**

**W przypadku dokonania jednorazowych zakupów na sklepie on-line**

**[www.cukieteria.pl](http://www.cukieteria.pl) na kwotę 380 zł brutto SZKOLENIE GRATIS**

Na warsztatach uczestnicy będą mieć okazję zmierzyć się z tematem trufli oraz pralin własnoręcznie wykonanych. Pobudzimy ich fantazję do skomponowania własnych smaków. Wykorzystamy fantastyczną cechę czekolady jej plastyczność do tworzenie czekoladowych salaterki na balonach. Pokażemy efektowne techniki malowania i barwienia pralin barwnikiem spożywczym.

### PROGRAM OBEJMUJE:

- ❖ Krótkie zapoznanie się z historią i pochodzeniem czekolady
- ❖ Poznanie sposobów temperowania czekolady na blacie marmurowym+ technika mikrofali
- ❖ Przygotowywanie pralin-wylewanie do formy,
- ❖ Przygotowywanie ganache oraz nadzienia
- ❖ Łączenie smaków w nadzieniach do pralin
- ❖ Kreatywna dekoracja pralin
- ❖ Prawidłowe zamknięcie oraz wystukanie formy
- ❖ Różnica pomiędzy praliną a truflą
- ❖ Warianty czekoladowych trufli
- ❖ Tworzenie czekoladowych salaterek na balonie oraz form abstrakcyjnych z czekolady
- ❖ Ekspresyjne techniki malowania barwnikami spożywczymi

- ❖ Wykorzystanie folii karotenowej

## Podczas warsztatu:

- ✓ zapoznamy się krótko z historią i pochodzeniem czekolady
- ✓ poznamy kilka sposobów temperowania czekolady i wyjaśnimy na czym on polega i czemu jest tak ważny dla czekolady
- ✓ omówimy i przeprowadzimy poszczególne etapy powstawania pralin, ich różnorodne formy, wylewanie, kompozycja ganach, nadziewanie i dekorowanie
- ✓ dowiemy się na czym polega różnica między praliną, a truflą i przygotujemy kilka wariantów czekoladowych truflifl.

## Wycena warsztatów obejmuje :

- ✓ Przeprowadzenie warsztatów dla grupy maksymalnie 4 osób.
- ✓ Zapewnienie materiałów i akcesoriów do wszystkich proponowanych tematycznych aktywności.
- ✓ Samodzielne wylanie korpusów z formy polikarbonatowej i stworzeni pralin poprzez ich wypełnienie i zamknięcie.
- ✓ Skomponowanie i przygotowania 12 truflifl czekoladowych wg własnego smaku.
- ✓ Czekoladę do temperowania.
- ✓ Balony do tworzenia miseczek.
- ✓ Propozycje nadzień i składniki do samodzielnego przygotowania ganachu.
- ✓ Materiały Szkoleniowe z warsztatów.
- ✓ Dyplom ukończenia warsztatów.

**Przewidywany czas trwania warsztatów ok.5-6h ( w tym przerwa kawowa )**

Pracujemy na najwyższej jakości profesjonalnych produktach dla cukiernictwa.

**Informacje i zgłoszenia:** szkolenia@sempreinfo.pl, tel: 532 403 425 9 ( Agata), tel: 601 273 637 (Joanna)

**Warunkiem rezerwacji miejsca jest wykupienie Szkolenia lub wpłata zaliczki 200 zł na konto:**

Sempre Group Sp. z o.o., 05-802 Pruszków, ul. Wiejska 13A

Nr kont PKO SA 81 1240 1037 1111 0010

tytułem" zaliczka na warsztaty czekoladowe 20.08.16+imię i nazwisko uczestnika"

**Prowadząca:** Joanna Olszewska

Pasjonatka i miłośniczka czekolady, od wielu lat związana z branżą. Prowadzi pokazy i szkolenia czekoladowe, współpracuje z firmą Sempre Group oraz prowadzi własną firmę Chocoevents.



**Cukieteria.pl**  
Źródło słodkości on-line

**Sempre**