Scenariusze filmów instruktażowych

dla kwalifikacji

„Przygotowanie deserów restauracyjnych”

Autorzy:

Małgorzata Karpiel

Wiesława Staroń

Robert Stanek

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Nowym Targu

ul. Kokoszków 71

34-400 Nowy Targ

tel. 18 2663647

e mail: zsckr@nowytarg.pl

Część 1

DEKORACJE Z CZEKOLADY

Czas trwania filmu – 10 minut

Opis sceny:

Miejsce i narzędzia:

Pracownia cukiernicza wyposażona w stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej, trzon kuchenny, piec konwekcyjno – parowy, roboty planetarne, mikrofalę, płytę granitową, schładzarkę szokową, drobny sprzęt cukierniczy, lustrzane patery.

Surowce:

Czekolada rubinowa – 2,5 kg,

Czekolada mleczna 34% kakao – 2,4 kg,

Czekolada gorzka 72% kakao – 2,5 kg

Czekolada biała – 1,5 kg

Owoce liofilizowane malina i mango – po 100g

Pistacje zielone – 100g

Śmietana 30% - 1l

Orzechy włoskie – 600g

Likier toffi – 600ml

Cukier – 300g

Osoba prowadząca:

Trener cukiernictwa

– cukiernik z pasji oraz powołania,

- na co dzień szef cukierni w hotelu co najmniej 4 gwiazdkowym,

- laureat konkursów cukierniczych organizowanych przez WACS Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierni,

- szkolony przez mistrzów cukiernictwa takich jak: Michał Iwaniuk, Maciej Wiśniewski i Maciej Rosiński ( co najmniej 20 szkoleń).

Osoba prowadząca ubrana w profesjonalny strój: biały kitel, białe spodnie, biała czapka, czarna zapaska i obuwie robocze.

Scena 1

Wykonuje i omawia kolejne czynności podczas sporządzania dekoracji z temperowanej czekolady. Sporządza po 5 różnych wzorów na kakao, folii i w wodzie.

Scena 2

Eksponuje wykonane dekoracje.

Scena 3

Sporządza i objaśnia sposób wykonania nadzień do pralin o trzech smakach: baileys, orzechowe na włoskim orzechu i śmietankowe.

Scena 4

Wykonuje i omawia etapy sporządzania pralin z wykorzystaniem temperowanej czekolady(rubinowej, mlecznej 34% kakao, gorzkiej 72% kakao) i przygotowanych nadzień. Co najmniej po 3 kształty z każdego rodzaju.

Scena 5

Prezentuje wykonane praliny na lustrzanych paterach.

Część 2

MONOPORCJA KOKOS MARAKUJA

Czas trwania filmu – 10 minut

Opis sceny:

Miejsce i narzędzia:

Pracownia cukiernicza wyposażona w stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej, trzon kuchenny, piec konwekcyjno – parowy, roboty planetarne, mikrofalę, schładzarkę szokową, drobny sprzęt cukierniczy, zastawa restauracyjna.

Surowce:

Śmietana 18% - 400g

Śmietana 30% - 600g

Wiórki kokosowe – 300g

Białko – 100g

Puree z kokosa – 350g

Puree z marakui -300g

Puree z mango – 130g

Cukier biały – 800g

Cukier puder - 100g

Cukier brązowy – 40g

Syrop glukozowy – 330g

Mąka ziemniaczana – 20g

Mąka pszenna typ 500g – 100g

Żelatyna w listkach – 40g

Agar – 10g

Żółtka – 140g

Jaja – 160g

Sok z yuzu – 50g

Masło 82% - 400g

Mleko 3,2% - 100g

Mleko skondensowane słodzone – 200g

Likier malibu – 50g

Czekolada biała – 500g

Żółty maślany barwnik – 10g

Kakao Intense DEEP BLACK 100% - 100g

Prażynka – 200g

Złoto jadalne – 1 opakowanie

Maliny – 500g

Szczawik zajęczy - 1 szt. ( doniczka)

Jadalne kwiaty – 1 opakowanie

Osoba prowadząca:

Trener cukiernictwa

–cukiernik z pasji oraz powołania,

- na co dzień szef cukierni w hotelu co najmniej 4 gwiazdkowym,

- laureat konkursów cukierniczych organizowanych przez WACS - Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierni,

- szkolony przez mistrzów cukiernictwa takich jak: Michał Iwaniuk, Maciej Wiśniewski i Maciej Rosiński ( co najmniej 20 szkoleń).

Osoba prowadząca ubrana w profesjonalny strój: biały kitel, białe spodnie, biała czapka, czarna zapaska i obuwie robocze.

Scena 1

Sporządza i omawia sposób wykonania sable na maśle z kakao 100%

Scena 2

Sporządza i omawia sposób wykonania żelki o smaku marakui oraz chrupki z czekolady mlecznej.

Scena 3

Wykonuje i omawia kolejne czynności podczas sporządzania musu kokosowego.

Scena 4

Sporządza i objaśnia sposób wykonania żółtej lustrzanej glazury na mleku zagęszczonym i białej czekoladzie.

Scena 5

Przygotowuje i omawia kolejne czynności podczas sporządzania pudru na białej czekoladzie i syropie cukrowym.

Scena 6

Sporządza i omawia sposób wykonania żelu malinowego na agarze.

Scena 7

Składa deser na zastawie restauracyjnej z przygotowanych elementów, dekoruje złotem jadalnym, pudrem, elementami czekolady, świeżymi ziołami.

Scena 8

Prezentuje wykonany deser.

Część 3

SERNIK NA BIAŁEJ CZEKOLADZIE

Czas trwania filmu – 10 minut

Opis sceny:

Miejsce i narzędzia:

Pracownia cukiernicza wyposażona w stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej, trzon kuchenny, piec konwekcyjno – parowy, roboty planetarne, mikrofalę, schładzarkę szokową, drobny sprzęt cukierniczy, zastawa restauracyjna.

Surowce:

Ser twarogowy – 1kg

Mascarpone – 0,5kg

Jaja – 500g

Cukier puder – 40g

Cukier biały – 700g

Mąka ziemniaczana – 40g

Mąka pszenna – 140g

Wanilia laska – 1 szt.

Biała czekolada – 0,5kg

Masło 82% - 250g

Kakao 34% - 200g

Truskawki – 200g

Maliny – 450g

Porzeczka czerwona – 150g

Algi zoon – 20g

Calcium – 15g

Sproszkowane białko – 40g

Jabłka – 400g

Cynamon w proszku – 2g

Miód pszczeli – 50g

Calvados – 100ml

Melisa – 1 doniczka

Osoba prowadząca:

Trener cukiernictwa

– cukiernik z pasji oraz powołania,

- na co dzień szef cukierni w hotelu co najmniej 4 gwiazdkowym,

- finalista konkursów cukierniczych organizowanych przez WACS - Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierni,

- szkolony przez mistrzów cukiernictwa takich jak: Michał Iwaniuk, Maciej Wiśniewski i Maciej Rosiński ( co najmniej 20 szkoleń).

Osoba prowadząca ubrana w profesjonalny strój: biały kitel, białe spodnie, biała czapka, czarna zapaska i obuwie robocze.

Scena 1

Sporządza i omawia sposób wykonania sernika z mascarpone i białą czekoladą.

Scena 2

Sporządza i omawia sposób wykonania brownie czekoladowego.

Scena 3

Wykonuje i omawia kolejne czynności podczas sporządzania sosu malinowo – porzeczkowo - truskawkowego z wykorzystaniem sferyfikacji odwróconej.

Scena 4

Wykonuje i omawia kolejne czynności podczas sporządzania bezy malinowej na sproszkowanym białku.

Scena 5

Przygotowuje i omawia kolejne czynności podczas sporządzania flambirowanego jabłka w calvadosie.

Scena 6

Składa deser na zastawie restauracyjnej z przygotowanych wcześniej elementów, dekoruje opalanym brązowym cukrem.

Scena 7

Prezentuje gotowy deser.

Część 4

KREM AMARETTO

Czas trwania filmu – 10 minut

Opis ceny:

Miejsce i narzędzia:

Pracownia cukiernicza wyposażona w stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej, trzon kuchenny, piec konwekcyjno – parowy, roboty planetarne, mikrofalę, schładzarkę szokową, drobny sprzęt cukierniczy, zastawa restauracyjna.

Surowce:

Śmietana 30% - 600g

Mascarpone – 300g

Biała czekolada – 400g

Żelatyna w listkach – 10g

Agar – 6g

Amaretto – 200ml

Płatki migdałowe – 150g

Wiśnie – 400g

Cukier biały – 300g

Cukier fiołkowy – 50g

Whisky – 20ml

Crumiel – 100g

Popcorn ziarno – 100g

Sól – 1g

Męta – 1 szt. ( doniczka)

Bratki jadalne – 1 opakowanie

Osoba prowadząca:

Trener cukiernictwa

– cukiernik z pasji oraz powołania,

- na co dzień szef cukierni w hotelu co najmniej 4 gwiazdkowym,

- laureat konkursów cukierniczych organizowanych przez WACS - Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierni,

- szkolony przez mistrzów cukiernictwa takich jak: Michał Iwaniuk, Maciej Wiśniewski i Maciej Rosiński ( co najmniej 20 szkoleń).

Osoba prowadząca ubrana w profesjonalny strój: biały kitel, białe spodnie, biała czapka, czarna zapaska i obuwie robocze.

Scena 1

Sporządza i omawia sposób wykonania kremu amaretto na bazie chantill.

Scena 2

Praży płatki migdałowe.

Scena 3

Wykonuje i omawia kolejne czynności podczas sporządzania konfitury z wiśni z agarem.

Scena 4

Sporządza i omawia sposób wykonania espumy na cukrze fiołkowym z dodatkiem whisky.

Scena 5

Przygotowuje i omawia kolejne czynności podczas sporządzania szkła z miodu oraz popcornu w karmelu.

Scena 6

Składa deser z przygotowanych wcześniej elementów na zastawie restauracyjnej.

Scena 7

Prezentuje wykonany deser.