



Financovaný
Európskou úniou



Kurz v Českej republike 2025

Číslo projektu:
2024-1-SK01-KA121-VET-000203277



**Financovaný
Európskou úniou**



Účastník kurzu:

► **Barbora Vavříková**

Termín kurzu: 25.4 - 28.4.2025

Miesto kurzu: HF Pastry Academy
Střížkovská 9, Praha



Financovaný
Európskou úniou



Ciele kurzu:

Naučiť sa:

- ▶ pripraviť dokonalé odpaľované cesto,
- ▶ správnu techniku miešania a pečenia odpaľovaného cesta,
- ▶ vytvárať inovatívne a moderné dezerty ako sú eclairs, profiteroles,
- ▶ kreatívne techniky plnenia a zdobenia dezertov s použitím rôznych krémov, ganaží a dekorácií,
- ▶ pochopiť základy vlastností čokolády,
- ▶ techniku temperovania čokolády,
- ▶ pripravovať čokoládové dekorácie ,
- ▶ výrobu plnených čokoládových pralín.



Financovaný
Európskou úniou



Hostiteľská organizácia : HF Pastry Academy ,Praha





Financovaný
Európskou úniou



Činnosť počas kurzu:

- ▶ Príprava základného odpaľovaného cesta,
- ▶ Formovanie dezertov - eclairs, Paris Brest a choux,
- ▶ Práca s rôznymi šľahanými ganache, crèmeux,
- ▶ Zdobenie hotových dezertov čokoládovými a cukrárskymi dekoráciami,
- ▶ Základy práce s čokoládou, správna voľba a príprava surovín,
- ▶ Temperovanie čokolády rôznymi spôsobmi,
- ▶ Výroba náplní, pralíniek a nugátu,
- ▶ Finálne prezentovanie hotových výrobkov.



Financovaný
Európskou úniou



Činnosť počas kurzu odpaľovaného cesta:





Financovaný
Európskou úniou



Činnosť počas kurzu odpaľovaného cesta:





Financovaný
Európskou úniou



Činnosť počas kurzu čokolády :

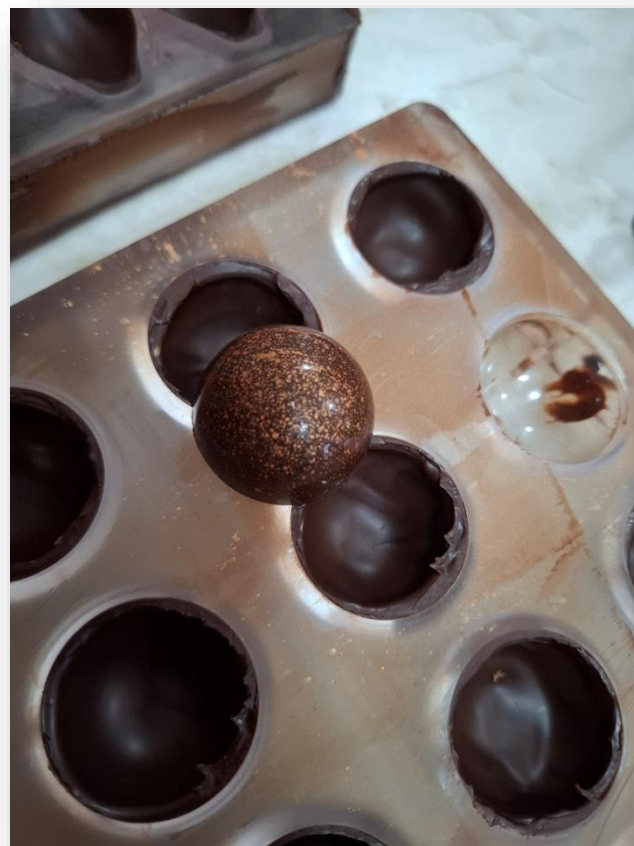
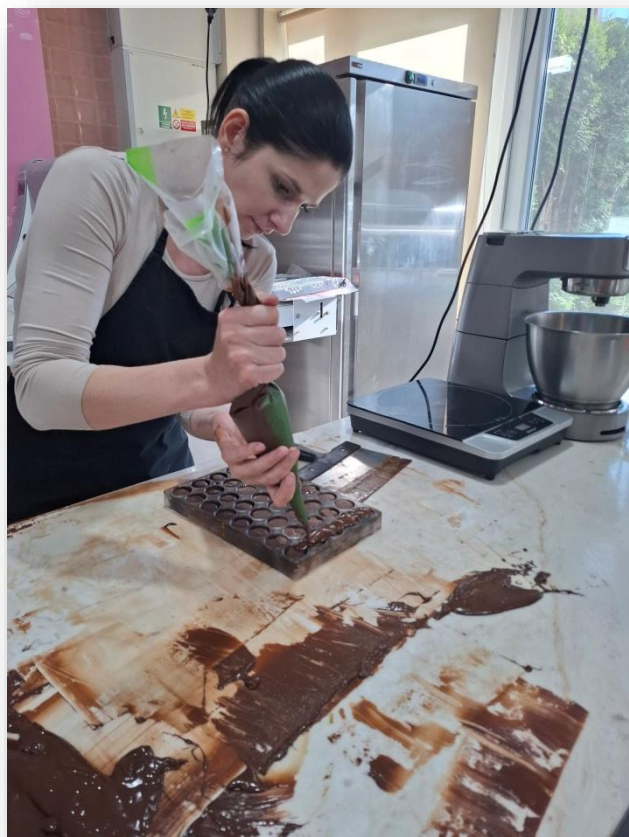




Financovaný
Európskou úniou



Činnosť počas kurzu čokolády:





Financovaný
Európskou úniou



Činnost' počas kurzu: Hotové výrobky





Financovaný
Európskou úniou



Spoznávanie hostiteľskej krajiny





Financovaný
Európskou úniou



**Ďakujem Slovenskej akademickej asociácii
pre medzinárodnú spoluprácu, Národnej agentúre
programu Erasmus + pre vzdelávanie a odbornú prípravu
a Strednej odbornej školy za príležitosť zúčastniť
sa kurzu v Českej republike.**

