

37. Cukrász



Követelmények:

- Gyűjts össze 25 kipróbált receptet az alábbiak szerint és rendezd füzetbe:
 - 5 sós jellegű (pl.: pogácsa, stangli),
 - 5 töltetlen édes jellegűt (pl.: teasütemény, keksz),
 - 5 sütés nélküli édesség (pl.: pohárkrém, keksztekercs),
 - 5 töltelékes sült édesség (pl.: piskótatekercs, krémes),
 - 5 torta (töltelékkel, ill. bevonattal);
- Ismerd az édesség/desszeretkészítés biztonsági és egészségügyi, valamint alapanyagtárolási szabályait;
- Látogass meg egy cukrászüzemet, ahol tájékozódj a szükséges berendezésekről, eszközökről;
- Állíts össze egy minimális "otthoni cukrászműhely" eszközállományt;
- A fenti 5 csoportból, összesen 3 receptet készíts el a próbáztató választása szerint;
- Egy táborban, portyán süss süteményt tábori körülmények között.
- Órsvezetőd születésnapjára készíts meglepetés tortát.

Jelvénye:

33 mm átmérőjű, 2mm szélességben pirossal szegett körben cserkészing színű alapon egy tám benne habverő és fakanál.

Irodalom, segédanyagok:

Dr. Dunszt Károly: Cukrászati ismeretek (CD-melléklettel) Képzőművészeti Kiadó, 2012;

Édesanyád, nagymamáid receptgyűjteményei;