



Słuchacze Kwalifikacyjnego Kursu Zawodowego – Cukiernik , na prośbę Pana Dyrektora przygotowali wszystkim Paniom pracującym w Zespole Szkół Nr 1 w Świdniku z okazji Dnia Kobiet słodką niespodziankę w postaci tortu.

Poniżej relacja naszych cukierników oraz Pani Moniki Bąk prowadzącej zajęcia praktyczne o etapach produkcji tortu.

Pracę nad tak słodkim poczęstunkiem ważącym około 8 kilo rozpoczęliśmy od przygotowania i upieczenia aż 9 blatów biszkoptowych z 8 jajek każdy. Kolejnym etapem było sporządzenie syropu do nasączania. Użyliśmy syropu z gruszek oraz zaparzonej kawy z odrobiną alkoholu. Podstawą dobrego tortu jest przecież odpowiedni nasącz biszkoptów!



Kuchnia z Norwida o produkcji tortu na 8 Marca



Pracownicy kuchni w trakcie przygotowania ciasta drożdżowego w postaci falki



Pracownicy kuchni w trakcie przygotowania ciasta drożdżowego w postaci falki



Bakery K&Z Cukiernik