

Cukiernik to osoba o niezwykłych umiejętnościach nie tylko kulinarnych, ale i artystycznych. To osoba pomysłowa, która nie boi się eksperymentowania, a swoje wyroby obdarza doskonałym wyglądem i smakiem. Takimi umiejętnościami wykazała się młodzież, która 11.03.2017 r. próbowała swoich sił w gastronomii w czasie warsztatów cukierniczych. Tematem przewodnim było ciasto pod tajemniczą nazwą Milky Way. To leciutkie niczym chmurka ciasto zachwyciło dorosłych łasuchów. Kakaowy biszkopt przełożony wspaniałym mlecznym kremem z mleka w proszku, a całość polana czekoladową polewą... ummm pyszne!



Milky Way



Pojawiły się również wyjątkowe pączuszki serowe...



...i ciasto drożdżowe na słono :) Młodzież wykazała się kreatywnością, gdzie oprócz

umiejętności samego wykonania i doboru smaku, pięknie podała do degustacji swoje wyroby. Po ukończeniu kwalifikacyjnego kursu mogą pracować nawet w najlepszej cukierni w Paryżu Gontranie Cherriera.

Może teraz jest właśnie czas, żeby zacząć robić w życiu to co się lubi. Odnaleźć w sobie miłość do wypieków i spełniać swoje marzenia jako cukiernik.

Małgorzata

Motyl

{gall

ery}2017/11.03{/gallery}