

ТЕМАТИЧЕН ПЛАН ЗА ПРОВЕЖДАНЕ НА ЗАНЯТИЯТА В КУРС „СЛАДКАРСКИ МАСТЪР КЛАС”

№	Наименование на разделите и темите	Брой часове
1-ви ден	<p><i>Да стъпим на здрава основа...</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Блат с шам фъстък ✓ Сладко бадемово тесто ✓ Комбинирана платка от бишкотено и целувчено тесто 	5
2-ри ден	<p><i>Класически, но без тях не можем...</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Пистачио платка ✓ Бадемов пай ✓ Милфлой от ароматни кафе бишкоти, хрупкави целувки и тирамису мус 	5
3-ти ден	<p><i>Да се пренесем в Париж с Френски макарон. Вариации. Техники за приготвяне и сглобяване. Съвременни технологии за овкусяване на кремове.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Матча макарон ✓ Цветни макарони ✓ Макарон с мастило от сепия 	5
4-ти ден	<p><i>Приготвяне на чийзкейк по студен начин. Приготвяне на многокомпонентни сладкарски изделия.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Лавандулен студен чийзкейк с криспи обвивка ✓ Тесто датска палачинка ✓ Приготвяне на бял шоколадов мус ✓ Приготвяне на манго платка 	5
5-ти ден	<p><i>Съвременни а ла карт десерти. Плейтинг.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Съвременни технологии за оформяне на стабилни структури при кремове, мусове и пълнежи ✓ Презентация на Пети гато с фроузи център ✓ Приготвяне на мариновани круши с шоколадово наметало в компанията на сос Сабаьон с розова вода ✓ Вариации на цветни глазури 	5

*Всеки ден завършва с окачествяване и дегустация на готовите ястия и
органолептичен анализ.*

Изготвил: шеф-сладкар Геновева Гинчина

По време на всяко занятие се анализират и попълват всички необходими документи при входящия контрол на сладкарските продукти, тяхното съхранение и потока на продуктите към клиента. Разглеждат се в детайли мениджърските похвати при управлението на процесите в сладкарския цех.