

# Typowe wyroby cukiernicze w półprzemysłowej cukierni w Granadzie

---


Wiktoria Grala , Wiktoria Bryłka ,  
Izabela Gruszka , Kamila Chojczyk



Miejsce praktyki:  
Od dnia 13.03- 30.03.2023  
odbyłyśmy staże w  
małej miejscowości Alfacar  
niedaleko Granady w  
cukierni Obrador Diego  
Fernández e Hijos

---





Zakład w znacznej części pracował na półproduktach np;

---

- Elementy z ciasta francuskiego na Palmiry
- Masa budyniowa
- Krem śmietankowy
- Ganach (krem czekoladowy)

Palmier to „palmowe serce”, które jest zrobione z ciasta francuskiego w kształcie liścia palmowego lub w kształcie motyla.





## Tosty z kremem budyniowym

to kromki z bagietki, które są obtoczone w mleku i jajku. Następnie są smażona na głębokim tłuszczu, a po ocieknięciu zostają obtoczone w cukrze i cynamonie.

Na gotowe tosty dozowany jest krem budyniowy, który jest na koniec opalany.

---





## Tort marchewkowy

- sporządzany jest z ciasta biszkoptowego i potartej marchwi.

Upieczony blat jest przekładany kremem śmietankowym. Tort wykończa się warstwą kremu i okruchami z tego ciasta.

**Jabłecznik** - jest przygotowany z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego, na którym są układane plastry jabłek, a następnie ciasto jest przekazywane do wypieku. Gotowe i wystudzone ciasto posypuje się cukrem pudrem.





**Donaty** - sporządzane są z ciasta drożdżowego z dodatkiem aromatu cytrynowego. Ciasto drożdżowe zostaje rozwałkowane, a następnie wycina się krążki z dziurką w środku. Tak uformowane ciastka smażone są na głębokim tłuszczu. Po usmażeniu zostają oblane czekoladą lub posypane cukrem pudrem.



## Mini pączki

są to dwa krążki przygotowane z ciasta drożdżowego, zlepione ze sobą i smażone na głębokim oleju.

Po usmażeniu zostają obtoczone w cukrze.



**Churros** - to tradycyjny hiszpański smakołyk w postaci smażonych w tłuszczu "pręcików" z ciasta parzonego. Kształt uzyskuje się dzięki odpowiedniej tylce w rękawie cukierniczym



**Palona beza** - na spodzie bezy znajduje się mała tartaletka, która nadziana jest kremem cytrynowym. Następnie nakłada się przez rękaw krem bezowy, nadając kształt warstwowego stożka . Po nałożeniu kremu zostaje on przypalany palnikiem.



# Podsumownie

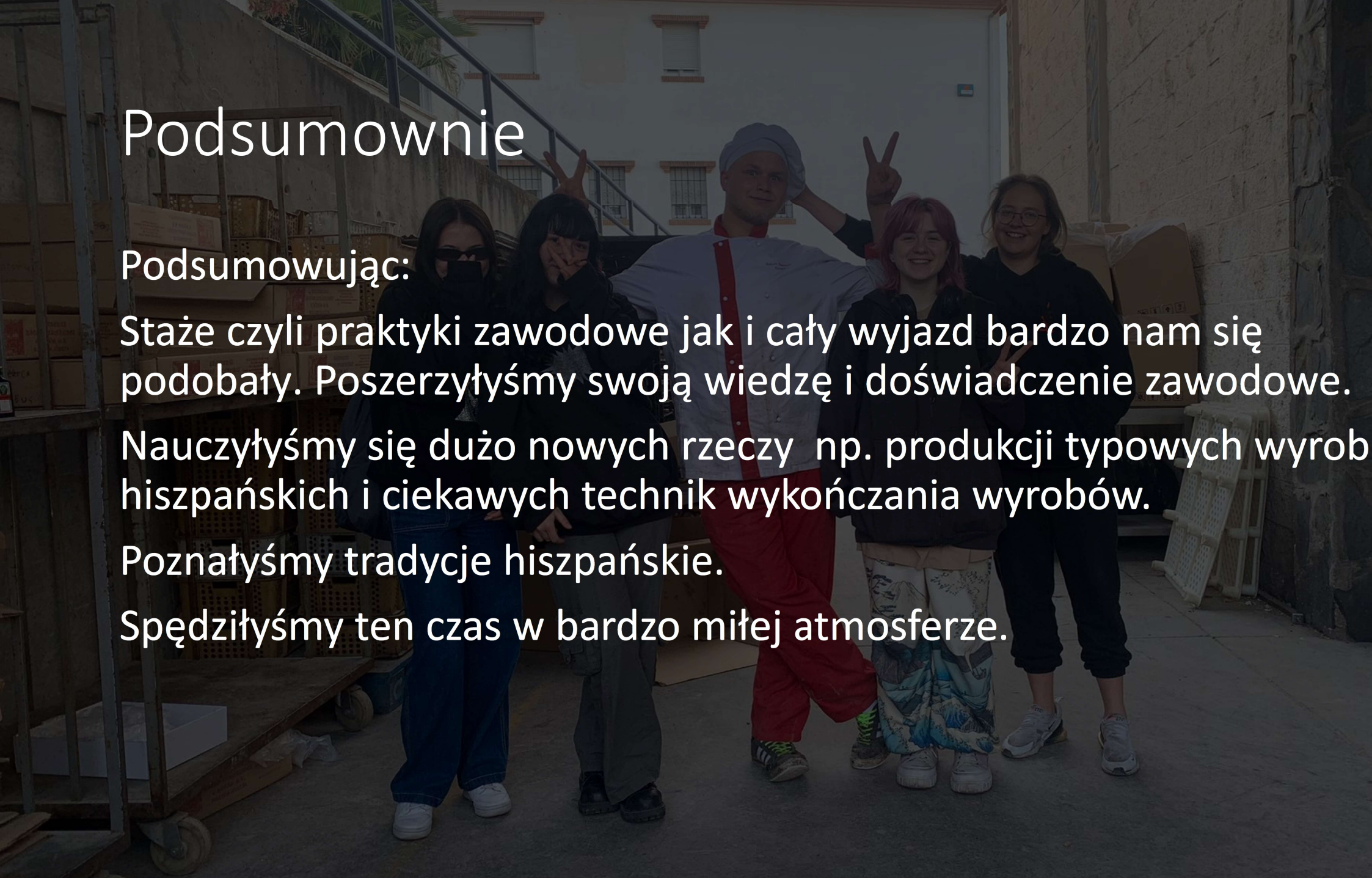
Podsumowując:

Staże czyli praktyki zawodowe jak i cały wyjazd bardzo nam się podobały. Poszerzyłyśmy swoją wiedzę i doświadczenie zawodowe.

Nauczyłyśmy się dużo nowych rzeczy np. produkcji typowych wyrobów hiszpańskich i ciekawych technik wykończania wyrobów.

Poznałyśmy tradycje hiszpańskie.

Spędziłyśmy ten czas w bardzo miłej atmosferze.



Dziękujemy  
za uwagę!

---

