

## **Warsztaty „Dekorowanie deserów i wyrobów cukierniczych” w Katedrze Ogólnej Technologii Żywności i Żywienia Człowieka Uniwersytetu Rzeszowskiego**

We wtorek 20 lutego uczniowie klas I kelner i II technikum technologii żywności uczestniczyli w warsztatach „Dekorowanie deserów i wyrobów cukierniczych”. Zajęcia przygotował i poprowadził mgr inż. Rafał Wiśniewski pracownik Katedry Ogólnej Technologii Żywności i Żywienia Człowieka Wydziału Biologiczno-Rolniczego Uniwersytetu Rzeszowskiego. Podczas zajęć uczniowie wykonywali ćwiczenia z cukiernictwa, w tym z zakresu kuchni molekularnej:

- sporządzanie ganaszu czekoladowego i przekładanie tortów biszkoptowych
- przygotowanie lukru plastycznego do obłożenia tortów oraz modelowanie elementów dekoracyjnych
- temperowanie czekolady i wykonanie dekoracji z użyciem folii i szablonów
- gotowanie masy cukrowej i wykonanie cukrowych kul
- sporządzanie spaghetti z białej czekolady
- wykonywanie sferyfikacji metodą bezpośrednią – otrzymywanie żelek o smaku miętowej herbaty

Uczestnicy warsztatów składają serdeczne podziękowania Panu **Rafałowi Wiśniewskiemu** za przygotowanie zajęć, poświęcony czas i życzliwość. Wiedzę i doświadczenia zdobyte podczas warsztatów wykorzystamy podczas najbliższych zajęć w pracowni cukierniczej.

**U. Machaj, S. Makarowska**