

Konyhai Pék Tanfolyam



Konyhai fortélyok háziasszonyoknak

Tanfolyamunkon megismerkedünk a kenyér, kalács és péksütemények sütési fortélyaival. Milyen lisztek vannak? Mi is az a kovász? Hogyan készül a kakaós csiga? Hogyan csináljunk allergénmentes terméket vagy teljes kiőrlésű cipót? Három féléven át erre keressük majd a válaszokat.

A tanfolyamon a Nosztalgia pékség igazi, 1955-ben épült magyar kemencéjében fogjuk kisütni kenyereinket, de lesz lehetőség megnézni, hogy hogyan csináljunk kenyeret egy konyhai sütőben is.

A tanfolyam vezetője és megálmodója Cseperkáló József kézműves pék, aki tradicionális pékcsaládból felnőve Magyarország összes nagyobb pékségét végigjárva mostanra saját vállalkozásában minőségi alapanyagokból kézműves pékárut készít és árul Dél-Pest közösségeinek.



Helyszín: Nosztalgia pékség, 1202 Budapest, Pozsony utca 34.

Oktató: Cseperkáló József, pék, Bolyán Erika Alexa, Nosztalgia pékség tulajdonosa (Alakbarát lisztmentes termékek megálmodója)

Kezdés: 2015. márciusától

Részvételi díjak:

Kezdő tanfolyam: 20.000 Ft/3 alkalom
2015. tavasz

Haladó tanfolyam: 25.000 Ft/ 3 alkalom
2015. ősz

Profi tanfolyam: 20.000 Ft/3 alkalom
2016. tavasz

Ez az összeg tartalmazza az elméleti anyagokhoz való hozzáférést, alapanyagok költségét, pékség eszközeinek használatát, és a saját sütésű pékáru elvitelét.

Információ:

Cseperkáló József
0630/306-3588

www.panelpek.hu
panelpek@panelpek.hu

KEZDJÜK EL 2015. tavasz

1. alkalom 2015. április 18. délelőtt Kezdjük az alapokkal - Miből lesz a tészta? Hogyan készül a kovász?

Ismerkedés a lisztekkel, kovászkészítés fortélyai. Vad és élesztős kovász készítése. Alap kenyértészta dagasztása és sütése.

2. alkalom 2015. május 9. délelőtt Húsvét után is kell vagy elkel a kalács!

Kalács tészta készítése, kalácsfonás megtanulása. Reméljük nem kel el a tészta, hanem kell a húsvét utáni asztalra.

3. alkalom 2015. május 30. délelőtt Készítsünk igazikiflit! – avagy csavarjunk, fonjunk, formázzunk...

Kiflitészta készítése, formázási fortélyok. Végre elárulom, hogy mitől is lesz csavarható a Panelpék kiflije. Mi készül még a kifli tésztájából? Pereg és a sós kalács.



HALADJUNK 2015. ősz

4. alkalom 2015. szeptember Tojás a tésztába? Mi lesz ebből? Sok-sok finom tradicionális péksütemény

Kelt tészta készítése. Kakaós és diós csiga, túrós batyu és briós készítésének megtanulása.



5. alkalom 2015. október Hajtogassunk! Vaj és tészta egymásba hajtogatva...

Leveles tészta készítése, rongyos kifli, leveles péksütemények készítésének megtanulása.

6. alkalom 2015. november Süssünk allergénmentesen - Különleges alapanyagokból zsemlétől a piskótáig

Ez alkalommal Bolyán Erika Alexa, Nostalgia Pékség tulajdonosa az Alakbarát termékek megálmodója, ossza meg velünk receptjeit. Elkészítjük a liszt és cukormentes termékeinket.

CSAK PROFIKNAK 2016. tavasz

7. alkalom 2016. március Teljeskiőrlésű lisztből készítsünk kiscipókat!

Teljeskiőrlésű lisztek megismerése, rozsliszt kezelése. Teljeskiőrlésű kenyér készítése.



8. alkalom 2016. április Egészségesen, magvasan...

Teljeskiőrlésű zsemle, kiflifélék készítése. Magvak használata pékárunk belül és kívül.

9. alkalom 2016. május Irány a nagyvilág! Ciabatta, baguette és miegymás

Hosszú érésű, magas víztartalmú, lyukacos termékek készítése. Hogyan lesz a ropogós héj és lyukas belső.

