

PIJALNIE



CZEKOLADY



Warsztaty Czekoladowe

Zapraszamy na kursy kulinarne z przygotowywania deserów oraz pralin
prowadzone przez Maestra Czekolady **Janusza Profusa**
i Mistrza Czekolady **Joannę Profus**

Zapraszamy na warsztaty

Zapraszamy na kursy kulinarne z przygotowywania deserów oraz pralin prowadzone przez Maestra Czekolady **Janusza Profusa** i Mistrza Czekolady **Joannę Profus**, wieloletnich praktyków i teoretyków czekoladowego rzemiosła.

Takie warsztaty to:

- wieczór panieński,
- idealny pomysł na kreatywne i ciekawe spędzenie wolnego czasu,
- oryginalny prezent urodzinowy, rocznicowy
czy słodka niespodzianka dla najbliższej osoby.

W ramach prowadzonych zajęć organizujemy dwa cykle tematyczne dostosowane do różnych poziomów zaawansowania i umiejętności kulinarnych. Dzięki czemu uczestnik może przechodząc przez kolejne etapy doskonalić swoje umiejętności, eksplorując fascynujący świat czekolady i zdobywając kolejne poziomy wtajemniczenia.



WARSZTATY CZEKOLADOWE

poświęcone zagadnieniom związanym z czekoladą,
produkcją pralin, tabliczek i figurek



WARSZTATY KULINARNE

obejmujące przygotowywanie deserów, ciast i innych słodkości,
w których świetnym uzupełnieniem jest czekolada



WARSZTATY CZEKOLADOWE

POZIOM I



- PODSTAWY PRACY Z CZEKOLADĄ
- TEMPEROWANIE CZEKOLADY
- PRODUKCJA TABLICZKI CZEKOLADY
- PRODUKCJA PRALIN I TRUFLI
- NADZIENIA TYPU „GANACHE”

- krótka historia czekolady,
- sposób produkcji czekolady oraz jej rodzaje,
- podstawy pracy z czekoladą,
- podstawowe sposoby roztopiania czekolady (dwie metody: szybka i wolna),
- temperowanie czekolady bez specjalistycznych urządzeń (dwie metody),
- produkcja indywidualnych tabliczek czekoladowych z dodatkami,
- formowanie skorupki czekoladowych do pralin,
- przygotowanie nadzień czekoladowych typu „ganache”,
- produkcja pralin z formy i produkcja formowanych ręcznie truflów z dekoracją,
- dekorowanie owoców / truskawek w czekoladzie,
- pakowanie wyprodukowanych wyrobów czekoladowych.



Czas 3-4 godzin



400 zł

POZIOM II



- NADZIENIA TYPU „GANACHE”
- PRODUKCJA PRALIN
- PRODUKCJA FIGURKI Z CZEKOLADY
- PUZDERKO Z CZEKOLADY

- przypomnienie podstaw pracy z czekoladą,
- roztopianie i temperowanie czekolady,
- produkcja 6 rodzajów pralin (różana, karmelowa, migdałowa, waniliowa, likier Grand Marnier, kawowa),
- trzy podstawowe twardości ganache: twardy, średni i miękki,
- przygotowanie puzderka z czekolady z indywidualną dekoracją,
- produkcja figurki czekoladowej (kształt zależy od sezonu),
- pakowanie wyprodukowanych wyrobów z czekoladowych.



Czas 4-5 godzin



400 zł

POZIOM III



- CZEKOLADA PLASTYCZNA
- KWIATY I ELEMENTY DEKORACYJNE
- FORMA ŻELATYNOWA DO ODLEWÓW
- CZEKOLADOWE EKSPONATY
- MALOWANIE I BARWIENIE DEKORACJI

- podstawa pracy z czekoladą - przypomnienie,
- roztopianie i temperowanie czekolady,
- zapoznanie się z urządzeniami pomocnymi podczas procesu temperowania czekolady,
- przygotowanie czekolady plastycznej,
- wytwarzanie kwiatów i elementów dekoracyjnych z czekolady plastycznej,
- receptura na formę żelatynową do wytwarzania odlewów czekoladowych,
- przygotowanie czekoladowego eksponatu według wzoru (temat zależy od sezonu – terminu w jakim są warsztaty),
- malowanie i barwienie elementów dekoracji czekoladowej różnymi metodami,
- pakowanie wyprodukowanych wyrobów z czekoladowych.



Czas 4-5 godzin



480 zł



WARSZTATY KULINARNE

POZIOM I



- CZEKOLADA NA GORĄCO DO PICIA
- ROZTAPIANIE I TEMPEROWANIE
- CZEKOLADY
- CZEKOLADA DO DEKORACJI CIASTEK
- POLEWA CZEKOLADOWA DO CIAST
- HERBATNIKI
- BROWNIE

- historia czekolady
- czekolada na gorąco do picia, trzy smaki (pikantna, różana i orzechowa lub ajerkoniak),
- roztapianie i temperowanie czekolady,
- przygotowanie czekolady do dekorowania ciastek, herbatników i innych wyrobów,
- polewa czekoladowa do ciast,
- herbatniki cytrynowe z czekoladą białą,
- brownie - ciasto czekoladowe - łatwy i przyjemny sposób wykonania (w zależności od sezonu wykonywane w różnych wersjach z bakaliami, cukierkami lub owocami).



Czas 2.5-3 godzin



400 zł

POZIOM II



- SERNIK
- SUFLET
- FONDANT

- sernik z białą czekoladą - łatwa i pewna metoda produkcji
- suflet czekoladowy - delikatny lekki, o konsystencji czekoladowej pianki,
- fondant czekoladowy - Lava cake intensywnie czekoladowe ciasto z płynnym środkiem.



Czas 4-5 godzin



480 zł

Po ukończeniu warsztatów każdy uczestnik otrzymuje:

- certyfikat ukończenia kursu,
- kartę umiejętności kulinarnych potwierdzającą poziom wtajemniczenia,
- komplet niezbędnych materiałów,
- receptury,
- głowę pełną inspiracji.

Gwarantujemy niezapomniane wrażenia, pełne tajemnej czekoladowej wiedzy i mnóstwo radości podczas tworzenia słodkości z czekolady.

WARSZTATY PERSONALIZOWANE

oferujemy także możliwość dostosowania warsztatów do indywidualnych potrzeb oraz ułożenia programu według Państwa wytycznych i sugestii.

Zapisy i dodatkowe informacje: warsztaty@wedelpijalnie.pl, tel: +48 668 498 438

Osoby prowadzące warsztaty



JANUSZ PROFUS
MAESTRO CZEKOLADY

Jeden z najlepszych polskich cukierników. Maestro Czekolady firmy E.Wedel. W zawodzie cukiernika pracuje od 1989 roku. Był wykładowcą Warszawskiej Szkoły Cukierniczej przy Cechu Rzemiosł Spożywczych w Warszawie. Jako znany i ceniony fachowiec gości w licznych programach telewizyjnych i radiowych. Współtworzył francuską książkę *Escales d'exception*. Jeden z autorów książki *Wykwintne Desery Polskie* pod patronatem Pierwszej Damy Anny Komorowskiej. Ma na swoim koncie wiele sukcesów: I miejsce w Mistrzostwach Polski Cukierników (Warszawa 1996), III miejsce w konkursie dekoracji z karmelu (Lyon 1998) oraz w Mistrzostwach Świata Cukierników (Brno 1999). Od lat trenuje polskie ekipy cukierników, które zajmują czołowe miejsca w międzynarodowych konkursach, m.in. w Barcelonie, Lizbonie, Wiesbaden, Phoenix oraz Poznaniu. Przygotowywał również polski zespół do mistrzostw w Las Vegas, w których brał udział jako juror. Pomysłodawca i współorganizator międzynarodowych targów branży cukierniczo-lodziarskiej Expo Sweet, a także organizator i juror wielu konkursów i mistrzostw podczas targów branżowych. Czekoladowe dzieła produkowane przez niego osobiście i w prowadzonej przez niego Pracowni Rarytasów firmy E.Wedel trafiały do wielu znanych osobistości, stanowiły też ozdobę licznych stołów i królewskich dworów nie tylko w Polsce, ale i na świecie. Został odznaczony medalem Ministra Edukacji, otrzymał również Złoty Medal im. J. Kilińskiego za zasługi dla polskiego rzemiosła i Odznakę Honorową Stowarzyszenia Naukowo-Technicznego Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego. Uhonorowano go statuetką Polska Osobowość Cukiernicza.



JOANNA PROFUS
MISTRZ CZEKOLADY

Mistrzyni cukiernictwa, córka śląskiego piekarza Romana Klimasa z Karchowic. Ukończyła szkołę cukierniczą w Tarnowskich Górach. W 1998 roku wygrała Mistrzostwa Cukiernicze Juniorów w Poznaniu (Polagra), uczestniczyła w konkursach kulinarnych, m.in.: Kujawsko-Pomorskie Potyczki Kulinarne w Mistrzostwach Polski Bonduelle. Razem z mężem Januszem Profusem pracuje od 2004 roku w Pracowni Rarytasów w firmie E.Wedel. Pasjonatka „szycia” w czekoladzie. Słynie z czekoladowych rzeźb inspirowanych polską modą. Specjalizuje się w kreowaniu dekoracji z czekolady. Zainicjowała trend na łączenie mody i czekolady, tworząc niepowtarzalne eksponaty w formie strojów. Kilkakrotnie prezentowała czekoladową modę podczas targów cukierniczych Expo Sweet, konferencji i spotkań. Prace jej wystawiane są na różnego rodzaju targach krajowych i zagranicznych, m.in. na Światowej Wystawie EXPO 2015 Mediolan. Współprowadziła program telewizyjny „Słodko i wytrawnie” w TVP2 oraz „Z czekoladą w kuchni” w telewizji Polsat. Od wielu lat jest autorką publikacji fachowych w „Przeglądzie Piekarskim i Cukierniczym”.

Szczegółowe informacje

- **lokalizacja:** warsztaty odbywają się w **Pracowni Czekolady przy ul. Szpitalnej 8** w Warszawie, zlokalizowanej w zabytkowej kamienicy Emila Wedla, miejscu od lat związanym z czekoladą, w którym dawniej mieściła się Fabryka Czekolady,
- warsztaty prowadzone są w **kameralnych grupach**, liczących maksymalnie 6 osób, co gwarantuje komfort pracy i indywidualne podejście do każdego uczestnika,
- na kursy zapisać mogą się osoby, które **ukończyły 16 rok życia**, niezależnie od poziomu posiadanych umiejętności kulinarnych i stopnia zaawansowania,
- uczestnikom **zalecamy założenie wygodnego obuwia** na płaskiej podeszwie i odpowiedniego stroju, Warsztaty odbywają się w **godzinach popołudniowych** (zazwyczaj około 18:00),
- warunkiem przeprowadzenia warsztatów w danym terminie jest udział **minimum 5 osób**,
- w przypadku konieczności przełożenia kursów na inny termin będziemy się kontaktować telefonicznie,



WARSZTATY CZEKOLADOWE DLA GRUP SZKOLNYCH

Organizujemy również Warsztaty czekoladowe dla grup szkolnych przedszkoli. **Dostępne pakiety:**

- dekorowanie torcików wedlowskich,
- malowanie piernikowych serduszek,
- kreatywna zabawa z Czekolepkami.