

zamówienie na półprodukty dla.....

Rodzaj półproduktu	ilość
rant biszkoptowy na torcik do degustacji Φ 14 cm	
jasny	szt
ciemny	szt
Krem szwedzki do pokrycia dużego tortu	kg
krem russel bez dodatków smakowo zapachowych do tortu i ciastek bankietowych /łącznie/	kg
Płynna śmietana do ubicia przez uczestnika	l
ubita śmietana ze stabilizatorem bez dodatków smakowo zapachowych do tortów i ciastek bankietowych /łącznie/	l
masa cukrowa do tortów i ciastek bankietowych /łącznie/	kg
czekolada ciemna do tortów i ciastek bankietowych /łącznie/	kg
czekolada biała do tortów i ciastek bankietowych /łącznie/	kg
nakropka bez dodatków smakowo-zapachowych	l
blat roladowy jasny	szt
blat roladowy ciemny	szt

Pozostałe surowce i półprodukty należy zabrać ze sobą

Zamówione półprodukty należy w całości wykorzystać.

Przypominam o zmianach w regulaminie – uczniowie przygotowują dekoracją 1 tortu rancie biszkoptowym o średnicy 28 – 30 cm i torcik do degustacji bez dekoracji

Każdy uczestnik otrzyma 1 duży rant biszkoptowy o średnicy 28 – 30 cm , który ma udekorować zgodnie z podanym wcześniej tematem pracy.

Temat pracy

Smak tortu	Smak ciastek bankietowych 1	Smak ciastek bankietowych 2