

مرحله کشوری نوزدهمین دوره مسابقات ملی مهارت	نام و نام خانوادگی	32-قنادی/شیرینی پزی
---	--------------------	---------------------



نوزدهمین مسابقات ملی مهارت - کشوری

رشته : قنادی

شماره جهانی رشته : ۳۲

مدت زمان پروژه : 20 ساعت

طراح : تیم گروه قنادی

## توضیح مختصر راجع به پروژه:

پروژه حاصل با بهره گیری از پروژه های مسابقات جهانی و کشوری در سالهای گذشته می باشد که جهت ارزشیابی مهارت رشته قنادی برای مدت ۲۰ ساعت طراحی در نظر گرفته شده است .

قابل ذکر است ارزشیابی کیفی و با تکیه بر قدرت ، سرعت ، مهارت و قدرت خلاقیت و اعتماد به نفس افراد در انتهای هر پروژه انجام خواهد شد .

در این پروژه شرکت کنندگان موارد زیر را براساس دستوالعمل تهیه و براساس تم صلح ودوستی تزیین می نمایند .

۱- کیک شیفون و ردولوت با روکش فوندانت

۲- شکلات بن بن

۳- کوکی روسی با تزیین آیسینگ حجمی

۴- اکلر با رویه کراکلد و مغزی موسیلین فندق

## دستورالعمل اجرای پروژه:

۱- کیک شیفون و ردولوت با روکش فوندانت :

دو عدد کیک شیفون و ردولوت گرد با روکش فوندانت و تزئینات گل‌های ویفرپیپر رایس پیپر، سنگ ژئود ، ایزومالت و نقاشی (کیک ها بقطر ۲۰- ۱۸ سانت ، فیلینگ گذاری شده با خامه و کرم پنیری ، گاناش کشی و روکش فوندانت و ارتفاع ۱۵-۱۲ سانت و اجرای تکنیک های گل از ویفرپیپر ، رایس پیپر، سنگ ژئود ، ایزومالت و نقاشی)

مرحله کشوری نوزدهمین دوره مسابقات ملی مهارت	نام و نام خانوادگی	32-قنادی/شیرینی پزی
---	--------------------	---------------------

۲- شکلات بن بن :

قالب گیری شکلات در سه قالب مختلف و درست کردن مغزی دست ساز کاراملی نمکی ، میوه ای و موکا و اجرای حداقل سه تکنیک برای تزئین شکلات ها و از هر کدام ۷ عدد شو پلیت شود .

۳- کوکی روسی با تزئین آیسینگ حجمی:

تهیه یک عدد کوکی روسی با آیسینگ و رنگ آمیزی مناسب همراه با تکنیک نقاشی روی آیسینگ حجمی

۴- اکلر با رویه کراکلد و مغزی موسیلین فندق:

پخت اکلر مدرن با روکش کراکلد و مغزی موسیلین فندق و تزئین دلخواه ۱۰ عدد شو پلیت شود و دو عدد بدون مغزی.