

Torták

1. Készítsen 16 szelet Tradicionális tortát dobos felvert és dobos krém felhasználásával! A dobos tetővel fedett tortát helyezze tálcára bemutatás céljából!
2. Készítsen 16 szelet tejszínes gesztenyetortát csokoládés felvertből, tejszínes gesztenyekrém felhasználásával! Dísztse cukrozott tejszínhabbal, és gesztenyepürével, helyezze tálcára bemutatás céljából!
3. Készítsen Fekete-erdő tortát csokoládés felvert és csokoládés tejszínhab krém, cseresznyepálinkás tejszínhabkrém és főzött meggytötelék felhasználásával! Dísztse cukrozott tejszínhabbal, cukrozott cseresznyével, csokoládé forgáccsal és helyezze tálcára bemutatás céljából!
4. Készítsen 16 szelet tejszínes Esterházy tortát, Esterházy felvert és diós vaníliás tejszínkrém felhasználásával, fondán bevonattal jellegzetes Esterházy mintával és helyezze tálcára bemutatás céljából!
5. Készítsen 16 szelet tejszínes gyümölcsjoghurt tortát, piskóta felvert karika, tejszínes gyümölcsjoghurt krém felhasználásával! Dísztse cukrozott tejszínhabbal, gyümölccsel és helyezze tálcára bemutatás céljából!
6. Készítsen 16 szelet Sacher tortát, meleg úton készült Sacher felvert, sárgabarackíz felhasználásával! Vonja be csokoládéval, helyezze tálcára bemutatás céljából!
7. Készítsen 16 szelet Stefánia tortát, dobos felvert, rokokó krém felhasználásával és hintse be kakaóporral! Helyezze tálcára bemutatás céljából!
8. Készítsen 16 szelet puncstortát piskóta felvert karika felhasználásával, fondán bevonattal és helyezze tálcára bemutatás céljából!
9. Készítsen 16 szelet Szapáry tortát, dobos felvert és főzött krémet tartalmazó kávévajkrém felhasználásával! Panírozza oldalát stiftelt, pörkölt mandulával, dísztse felületét kávévajkrémmel és barackízzel körkörösén, helyezze tálcára bemutatás céljából!
10. Készítsen 16 szelet legyezőtortát csokoládés felvert karika, piskótalap, és csokoládés vajkrém felhasználásával és helyezze tálcára bemutatás céljából!
11. Készítsen 16 szelet rokokó tortát, csokoládés felvert karika és rokokó krém felhasználásával. Dísztse csokoládéforgáccsal, helyezze tálcára bemutatás céljából!
12. Készítsen 16 szelet oroszkrém tortát, piskóta felvert, oroszkrém felhasználásával. Dísztse cukrozott tejszínhabbal, cukrozott gyümölccsel (vagy csokoládé pasztillával) helyezze tálcára bemutatás céljából!
13. Készítsen 16 szelet tejszínes gyümölcstortát, piskóta felvert és tejszínes gyümölcskrém felhasználásával! Rakja fel gyümölccsel, és vonja be zselével, és helyezze tálcára bemutatás céljából!

Napi Termékek

1. Készítsen 10 db tejszínes képviselőfánkot forrázott tészta, főzött vaníliás sárgakrém, cukrozott tejszínhab felhasználásával díszítse dobos cukorral, szeletelt mandulával! Helyezze tálcára bemutatás céljából!
2. Készítsen 10 db indiáner fánkot indiáner felvert csokoládés fondán cukrozott tejszínhab felhasználásával! Helyezze tálcára bemutatás céljából!
3. Készítsen 10 db gyümölcskosárkát sárga linzer és vaníliakrém felhasználásával. Rakja fel gyümölccsel, zselézze és helyezze tálcára bemutatás céljából!
4. Készítsen 20 db vágott csokoládés minyont, csokoládés felvert, csokoládés vajkrém felhasználásával, Mártsa ki csokoládés fondánnal, díszítse és helyezze tálcára bemutatás céljából!
5. Készítsen 20 db gesztenyés kúpminyont, indiáner felvert és főzött krémet tartalmazó gesztenyés vajkrém felhasználásával! Mártsa ki fondánba, díszítse, és helyezze tálcára bemutatás céljából!
6. Készítsen 500 g macskanyelv teasüteményt tojásfehérjéből készült felvert tészta felhasználásával, tölts be párizsi krémmel és mártsa átlósan csokoládéba, helyezze tálcára bemutatás céljából!
7. Készítsen 10 db Rigó Jancsit csokoládé felvertlap és csokoládés tejszínhab felhasználásával, temperált csokoládé bevonattal. Szeletelje fel, és helyezze tálcára bemutatás céljából!
8. Készítsen 10 db bohém csemegét, bohém felvert, kávé ízesítésű párizsi krém felhasználásával! Szeletelje fel, mártsa csokoládéba, fecskendezze a felületre a csemege nevét és helyezze tálcára bemutatás céljából!
9. Készítsen 10 db tüskés bombát indiáner felvert és párizsi krém felhasználásával! A felületét tüskézzé, mártsa csokoládéba, helyezze tálcára bemutatás céljából!
10. Készítsen 500 g vegyes Néró teasüteményt kevert omlós Néró tészta, sárgabarackíz, és párizsikrém felhasználásával, csokoládé, fecskendezéssel, mártással! A teasüteményeket helyezze tálcára bemutatás céljából!
11. Készítsen 20 db Rákóczi-túrós lepényt sárga linzi tészta és túró-töltelék felhasználásával, díszítse windhabbal és gyümölcszissal! Az uzsonnasüteményeket helyezze tálcára bemutatás céljából!
12. Készítsen 10 db sajtos rolót, vajas vagy húzó margarinnal készült leveles tészta felhasználásával! Tölts be a rolókat habosított sajtkrémmel, a rolók két végét mártsa reszelt sajtba, helyezze tálcára bemutatás céljából!
13. Készítsen 500 g sós omlós teasüteményt vágott, szúrt, csavart formában és helyezze tálcára bemutatás céljából!