



## Torták

1.	Készítsen 16 szelet <b>Tradicionális</b> tortát <b>dobos</b> felvert és dobos krém felhasználásával! A dobos tetővel fedett tortát helyezze tálcára bemutatás céljából!
2.	Készítsen 16 szelet <b>tejszínes gesztenyetortát</b> csokoládés felvertből, tejszínes gesztenyekrém felhasználásával! Díszítse cukrozott tejszínhabbal, és gesztenyepürével, helyezze tálcára bemutatás céljából!
3.	Készítsen <b>Fekete-erdő tortát</b> csokoládés felvert és csokoládés tejszínhab krém, cseresznyepálinkás tejszínhabkrém és főzött meggytötelék felhasználásával! Díszítse cukrozott tejszínhabbal, cukrozott cseresznyével, csokoládé forgáccsal és helyezze tálcára bemutatás céljából!
4.	Készítsen 16 szelet <b>hagyományőrző Esterházy tortát</b> , Esterházy felvert és Eszterházy vajkrém felhasználásával, fondán bevonattal jellegzetes Esterházy mintával és helyezze tálcára bemutatás céljából!
5.	Készítsen 16 szelet <b>tejszínes gyümölcsjoghurt</b> tortát, piskóta felvert karika, tejszínes gyümölcsjoghurt krém felhasználásával! Díszítse cukrozott tejszínhabbal, gyümölccsel és helyezze tálcára bemutatás céljából!
6.	Készítsen 16 szelet Sacher tortát, meleg úton készült <b>Sacher felvert</b> , sárgabarackíz felhasználásával! Vonja be csokoládéval, helyezze tálcára bemutatás céljából!
7.	Készítsen 16 szelet <b>Stefánia tortát</b> , dobos felvert, rokokó krém felhasználásával és hintse be kakaóporral! Helyezze tálcára bemutatás céljából!
8.	Készítsen 16 szelet <b>tejszínes túró tortát</b> , piskóta felvert karika, tejszínes túrókrém felhasználásával! Díszítse cukrozott tejszínhabbal, gyümölccsel és helyezze tálcára bemutatás céljából!
9.	Készítsen 16 szelet <b>Szapáry tortát</b> , dobos felvert és főzött krémet tartalmazó kávé vajkrém felhasználásával! Panirozza oldalát stiftelt, pörkölt mandulával, díszítse felületét kávé vajkrémmel és barackízzel körkörösén, helyezze tálcára bemutatás céljából!
10.	Készítsen 16 szelet <b>legyezőtortát</b> csokoládés felvert karika, piskótalap, és csokoládés vajkrém felhasználásával és helyezze tálcára bemutatás céljából!



11.	Készítsen 16 szelet <b>rokokó tortát</b> , csokoládés felvert karika és rokokó krém felhasználásával. Díszítse csokoládéforgáccsal, helyezze tálcára bemutatás céljából!
12.	Készítsen 16 szelet <b>oroszkrem tortát</b> , piskóta felvert, oroszkrém felhasználásával. Díszítse cukrozott tejszínhabbal, cukrozott gyümölcssel (vagy csokoládé pasztillával) helyezze tálcára
13.	Készítsen 16 szelet <b>tejszínes gyümölcstortát</b> , piskóta felvert és tejszínes gyümölcskrém felhasználásával! Rakja fel gyümölcssel, és vonja be zselével, és helyezze tálcára bemutatás céljából!



### Napi termékek

1.	Készítsen 10 db <b>tejszínes képviselőfánkot</b> forrázott tészta, főzött vaníliás sárgakrém, cukrozott tejszínhab felhasználásával díszítse dobos cukorral, szeletelt mandulával! Helyezze tálcára bemutatás céljából!
2.	Készítsen 10 db <b>indiáner fánkot</b> indiáner felvert csokoládés fondán cukrozott tejszínhab felhasználásával! Helyezze tálcára bemutatás céljából!
3.	Készítsen 10 db <b>gyümölcskosárkát</b> sárga linzer és vaníliakrém felhasználásával. Rakja fel gyümölcscsel, zselézze és helyezze tálcára bemutatás céljából!
4.	Készítsen 20 db <b>vágott csokoládés minyont</b> , csokoládés felvert, csokoládés vajkrém felhasználásával, Mártsa ki csokoládés fondánnal, díszítse és helyezze tálcára bemutatás céljából!
5.	Készítsen 12 db <b>lúdláb csemegét</b> , csokoládés felvert, párizsi krém, konyakos meggy felhasználásával, csokoládé bevonattal, díszítse és helyezze tálcára bemutatás céljából!
6.	Készítsen 500 g <b>macskanyelv teasüteményt</b> tojásfehérjéből készült felvert tészta felhasználásával, töltse be párizsi krémmel és mártsa átlósan csokoládéba, helyezze tálcára bemutatás céljából!
7.	Készítsen 10 db <b>Rigó Jancsit</b> csokoládé felvert lap és csokoládés tejszínhab felhasználásával, temperált csokoládé bevonattal. Szeletelje fel, és helyezze tálcára bemutatás céljából!
8.	Készítsen 10 db <b>bohém csemegét</b> , bohém felvert, kávé izesítésű párizsi krém felhasználásával! Szeletelje fel, mártsa csokoládéba, fecskendezze a felületre a csemege nevét és helyezze tálcára bemutatás céljából!
9.	Készítsen 10 db <b>tüskés bombát</b> indiáner felvert és párizsi krém felhasználásával! A felületét tüskézzé, mártsa csokoládéba, helyezze tálcára bemutatás céljából!
10.	Készítsen 500 g <b>vegyes Néró teasüteményt</b> kevert omlós Néró tészta, sárgabarackíz, és párizsi krém felhasználásával, csokoládé, fecskendezéssel, mártással! A teasüteményeket helyezze tálcára bemutatás céljából!
11.	Készítsen 10 db <b>bambi csemegét</b> , csokoládés felvert, párizsi krém felhasználásával! Szeletelje fel, mártsa csokoládéba, fecskendezze a felületre a csemege nevét és helyezze tálcára bemutatás céljából!
12.	Készítsen 10 db <b>sajtos rolót</b> , vajas vagy húzómarginnal készült leveles tészta felhasználásával! Töltse be a rolókat habosított sajtkrémmel, a rolók két végét mártsa reszelt sajtba, helyezze tálcára bemutatás céljából!
13.	Készítsen 500 g <b>sós omlós teasüteményt</b> vágott, szúrt, csavart formában és helyezze tálcára bemutatás céljából!