



**2019. január 21.**

Elindult a fiatal tehetségek továbbképző programja. Első alkalommal kommunikációs gyakorlaton vettek részt a fiatalok, ahol saját készítésű, szabadon választott süteményeiket kellett prezentálni. **Fülöp Kata** tréner a projekt teljes ideje alatt végigköveti, vezeti a fiatalokat, segítve az önismeretük fejlesztését és a kommunikációs készségek fejlődését. A délután két nagy hírű mester - **Kovács Sándor és Ziegenhein Ferenc** irányításával híres, régi süteményekkel ismerkedtek meg. Ezek egyike a

**Paganini desszert diós makronból  
(20 db 1 db 50 gr.)**

Darált dió	260 gr
Kr. cukor	480 gr
Tojás fehérje	120 gr
Ét. keményítő	30 gr
Porcukor	100 gr
Pörkölt mogyoró szemek	20 db 40 gr.

**Ganache krém töltéshez.**

Tejszín	30 gr
Kr .cukor	50 gr
Burg szirup	50 gr
Ét csoki	140 gr
Vaj	25 gr
Kakaó vaj	20 gr