



skills
MASTERCLASS

Pâtissier

Michał Mucharowski



Lesbrief Masterclass Patissier

De Skills Masterclasses zijn korte en bondige praktijkgerichte presentaties gegeven door gepassioneerde experts uit de beroepspraktijk. Het doel van de Masterclasses is om studenten te inspireren, motiveren en uit te dagen om binnen het beroep meer uit zichzelf te halen.

Voor verschillende beroepen en opleidingsniveaus zijn er Materclasses ontwikkeld. De onderwerpen verschillen en vallen uiteen in o.a. *Suiker blazen*, *3D behang* en een *Permanent voor mannen*. Alle onderwerpen hebben betrekking op nieuwe ontwikkelingen, technieken en trends die actueel zijn in de beroepspraktijk. Daarnaast staat het tonen van vakmanschap en het ontwikkelen van je Skills centraal.

De Masterclasses dienen als ondersteuning en verrijking op het lesprogramma en kunnen door docenten op het vmbo en mbo worden ingezet tijdens hun lessen. Elke Mastersclass gaat gepaard met een lesactiviteit die naar eigen inzicht kan worden ingezet. De Masterclasses zijn niet direct gerelateerd aan de Vakwedstrijden van WorldSkills Netherlands, maar kunnen wel ter voorbereiding worden gebruikt.

TITEL	Sugar-Art
OPLEIDING	Patissier
OPLEIDINGSNIVEAU	Niveau 2, 3 en 4
DUUR	1-3 lessen
LEERDOEL	<ul style="list-style-type: none">✓ Suiker koken en kleuren✓ Suiker gieten✓ Suiker satineren✓ Suiker vormen en blazen✓ Suiker spatten en decoreren✓ Suiker airbrushen✓ Suiker trekken
BENODIGDHEDEN	<ul style="list-style-type: none">✓ Isomalt suiker✓ Kleurstof (poeder basis of vloeibaar)✓ Steelpan✓ Thermometer✓ Handschoenen✓ Schaar✓ Blaaspomp✓ Spiritusbrander✓ Rvs-werktafel✓ 2 x siliconen mat 30x40 cm✓ Warmtelamp 250 watt met standaard✓ Siliconen bladvorm

	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 200 gram silica-gel type 3 ✓ Kwast, penseel, boetseer stokjes ✓ Koker of glazen stolp om het suikerwerk in te zetten
<p>ONDERWERP</p>	
<p>ERVAREN & BELEVEN</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Skills Masterclass video: Link naar video: https://youtu.be/sXTaxITwCKg
<p>LESACTIVITEIT</p>	<p>Aansluitend op de Masterclass Patissier kunnen 3 lessen worden gegeven. In de bijlage zijn de lessen stapsgewijs uitgewerkt.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Het conditioneren van de grondstoffen (Isomalt suiker koken en kleuren), het gieten van de fruitschaal en het verpakken en opbergen van de suiker. 2. Het verwerken van de suiker. Technieken: satineren, blazen en trekken. 3. Airbrushen van de geblazen suiker stukken. Spetteren van de kleur en een compositie van de suiker stukken maken.
<p>TIPS & INSPIRATIE</p>	<p>Socials: Deel de showstukken met patissier Martin Bos. Maak gebruik van de hashtag Sugar-art-Martinbos op onderstaande sociale mediakanalen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ https://www.instagram.com/bakkerbos/ ✓ https://www.facebook.com/profile.php?id=100057349822514 ✓ https://www.linkedin.com/in/martin-bos-732964115 <p>Voucher: Voor het inkopen van de grondstoffen en ingrediënten kun je gebruik maken van een voucher. Middels deze voucher krijg je 10% korting bij Baktotaal Bouwhuis (https://www.bouwhuis.com/). Interesse? Stuur een bericht naar skillsacademy@worldskillsnetherlands.nl.</p> <p>Vragen:</p>

Mocht je naar aanleiding van de Masterclass inhoudelijke vragen hebben, dan ben je vrij om contact op te nemen met de spreker Martin Bos. Je kunt hem benaderen via het volgende e-mailadres Sugarart.nl@outlook.com

Bijlage 1: Stappenplan

1. Suiker koken en kleuren

- ✓ Kook de suiker; doe water en Isomalt suiker in de steelpan en kook de suiker tot max. 170 graden. Wanneer je de kleurstof wilt toevoegen, doe dat dan vanaf 120 graden. Kook vervolgens de suiker en kleurstof tot max. 170 graden.
- ✓ Giet de suiker op een siliconen mat in een roestvrijstalen of siliconen vorm. Wanneer de vorm van rvs is, vergeet deze dan niet in te vetten met olijfolie.
- ✓ Laat de suiker afkoelen tot 25 graden, daarna kun je die lossen en inpakken onder de 20 graden.

2. Suiker gieten

- ✓ Laat de gekookte suiker helemaal smelten.
- ✓ Giet de gesmolten suiker in de gewenste vorm.
- ✓ Giet het bord; plaats de ringvorm op de siliconen mat en smeer die in met olijfolie. Giet vervolgens de gekookte suiker in de ringvorm. Onder de 100 graden los je de ring en leg dan een 2^{de} siliconen mat erop.
- ✓ Laat de suiker goed afkoelen alvorens je de siliconen matten omdraait.
- ✓ Wanneer de suiker loskomt van de siliconen matten, plaats dan de suiker over het bord dat je met olijfolie hebt ingesmeerd.
- ✓ Vorm de suiker en haal die van het bord af wanneer dat is afgekoeld.

3. Suiker satineren

- ✓ Laat de gekookte suiker helemaal smelten m.b.v. een warmtebron (magnetron/warmtelamp).
- ✓ Giet de gesmolten suiker op een siliconen mat en laat die afkoelen.
- ✓ Vouw de siliconen mat dubbel en blijf dit herhalen, totdat de suiker de mat loslaat.
- ✓ Satineer de suiker door deze meermaals uit elkaar te trekken en weer op elkaar te vouwen. Houd tijdens het satineren rekening met de temperatuur van de suiker en laat je handen geregeld afkoelen op de werkbank. Verwerk na het satineren meteen de suiker.

4. Suiker vormen en blazen

- ✓ Voor het blazen van de suiker, moet je eerst de suiker op het stalen buisje doen. Verwarm m.b.v. de spiritusbrander het buisje en trek er een dun stukje suiker overheen. Door een keer met de pomp te blazen, zorg je ervoor dat het gat vrijkomt.
- ✓ Maak van de gesatineerde suiker een egale bol en knip er een stuk vanaf.
- ✓ Plaats je duim in de bol en maak een kuiltje.
- ✓ Houd de bol onder de warmtelamp en plaats de metalen buis van de pomp onder de vlam van de spiritusbrander. Als beide warm genoeg zijn, plaats dan de metalen buis in de suiker en vouw de suiker eromheen. Zorg ervoor dat er geen lucht aan de zijkant kan ontglippen.
- ✓ Knijp in de pomp, zodat de eerste lucht in de suiker komt. En pomp zolang door tot je de gewenste grootte hebt bereikt.
- ✓ Vorm de suiker volgens tekening (zie bijlage 2).
- ✓ Blaas het suiker stuk koud met de föhn en haal het van de pomp af. Dit doe je door het staafje in de spiritusbrander te verwarmen en met een draaiende beweging uit het suiker stuk te halen. Trek niet aan de suiker, want dan kan het stuk kapotgaan.
- ✓ Bewaar de suiker stukken in een afgesloten doos of bak (plastic).

5. Suiker spatten en decoreren

- ✓ Spat de suiker stukken met mokka, zodat het rijpingsproces zichtbaar wordt.
- ✓ Breng vervolgens de penseelstreken aan op de suiker stukken.
- ✓ Laat de suiker stukken goed drogen.
- ✓ Kleur het sesamzaad voor de aardbeien en laat dat drogen (nacht van tevoren).

6. Suiker airbrushen

- ✓ Spuit de suiker stukken. Let op dat je begint met de kleur groen gevolgd door de kleuren oranje, rood en bruin.

7. Suiker trekken

- ✓ Maak de blaadjes en stokjes; trek deze uit de gesatineerde suiker en plaats die op de siliconen bladvorm.
- ✓ Breng de blaadjes en stokjes aan op de suiker stukken.
- ✓ Bewaar de suiker stukken in een afgesloten bak.

8. Showstuk maken van suiker.

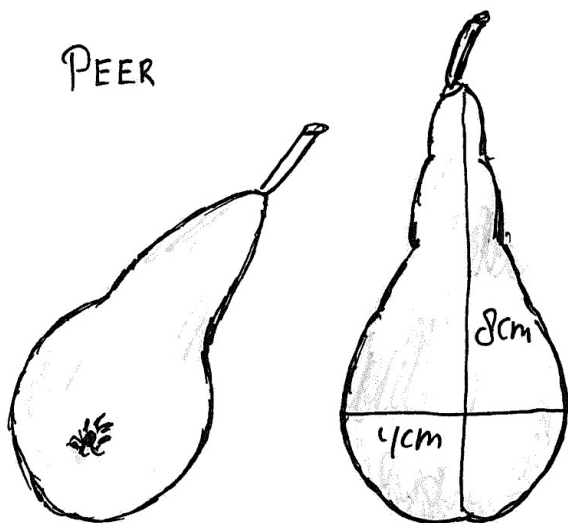
- ✓ Zet alle suiker stukken m.b.v. een stukje suiker aan elkaar. Verwarm het stuk suiker en plaats dat op de suiker stukken.

- ✓ Breng de stokjes en blaadjes aan. Let op: je kunt alleen op het bord met de gasbrander op de suiker branden.
- ✓ En tot slot, vergeet niet om de showstukken op de socials te delen met de spreker Martin Bos.

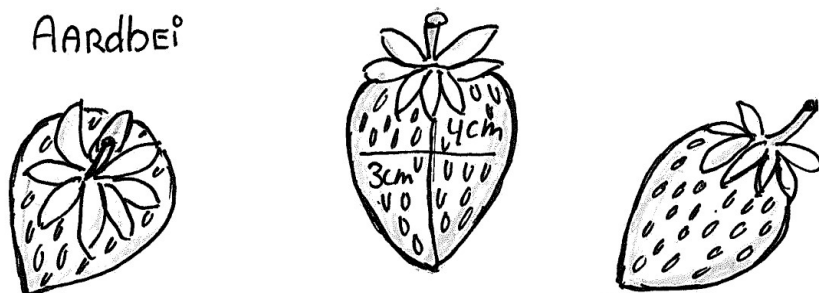


Bijlage 2: Tekeningen Sugar Art

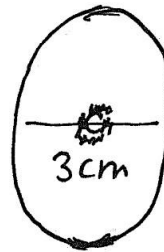
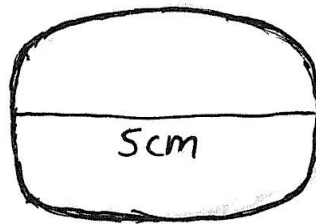
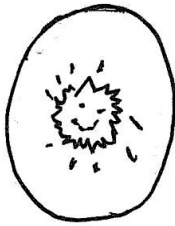
PEER



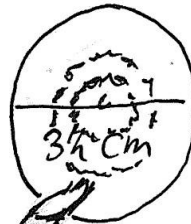
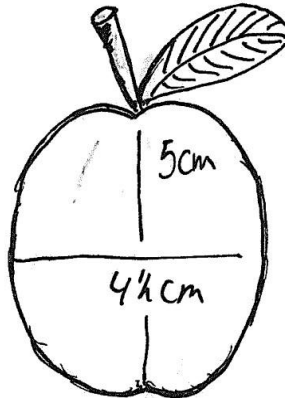
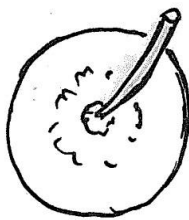
AARDBEI



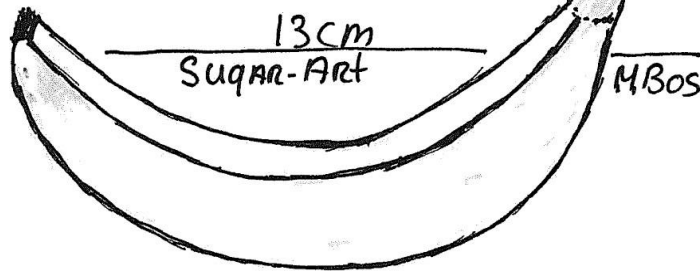
NIWI



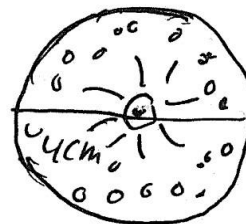
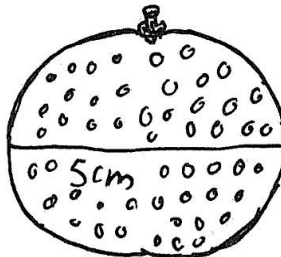
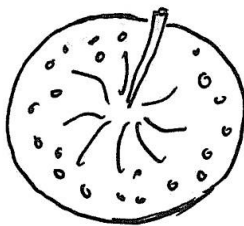
APPEL



BANAAN



MANDARIJNEN



PERZIK

