Justyna Stefańska

Akademia Mistrza
Kruszwica inspiruje

#zostań w domu Bake & Play – historyczna edycja konkursu dla młodych cukierników

Już po raz piąty Akademia Mistrza zaprosiła młodych adeptów sztuki cukierniczej do udziału w konkursie Bake & Play. Edycja, pierwotnie planowana jako jubileuszowa, potem jako kryzysowa, finalnie okazała się historyczna i to pod wieloma względami.

W tym roku młodzi ludzie musieli popisać się nie tylko talentem i umiejętnościami rzemieślniczymi, ale także wykazać ogromną kreatywnością i samodzielnością. Swoje prace tworzyli bowiem w domowych kuchniach, z tego, co mieli w spiżarni albo mogli bezpiecznie zdobyć. Ze względu na epidemię hasłem przewodnim zabawy był hasztag #zostanwdomu.

Mimo naprawdę niesprzyjających okoliczności młodzież nie zawiodła. W konkursie wzięła udział rekordowa liczba uczestników. Zgłoszono przeszło 200 prac, a ich poziom był niespodziewanie wysoki.

– Ta edycja zaskoczyła nas wszystkich, a wybór jeszcze nigdy nie był tak trudny. Do ostatniej chwili przeglądaliśmy zdjęcia, czytaliśmy receptury, wyobrażając sobie smak i konsystencję wypieków, niezmiennie byliśmy pod gigantycznym wrażeniem kreatywności i umiejętności uczestników. Jeśli młodzi adepci słodkiej sztuki tak doskonale radzą sobie w sytuacji kryzysowej, to jestem spokojny o przyszłość polskiego cukiernictwa – podsumował tegoroczne zmagania Jacek Zięba, technolog żywności ZT Kruszwica, jeden z jurorów konkursu.

Wybór był bardzo trudny. Sędziowie wywiązali się jednak ze swojego zadania i wyłonili zwycięzców. Laureatami konkursu Bake & Play #zostań w domu zostali: Szymon Andrus, Julia Bogaczyk i Zuzanna Trzeciakiewicz. Mistrz świata w cukiernictwie Mieczysław Chojnowski zdecydował także o przyznaniu specjalnego wyróżnienia dla Dominika Dolnego. – Jego praca najlepiej ze wszystkich ciast wpisała się w ideę #zostań w domu. To wspaniałe domowe, pięknie wykonane ciasto, na widok którego wszystkim nam pociekła ślinka – ocenił Chojnowski.

Konkurs zakończony. Laureaci wyłonieni. Nagrody wręczone. Czas najwyższy poznać bliżej młodych ludzi, którzy mogą już niedługo zostać gwiazdami polskiego cukiernictwa, i wypróbować ich zwycięskie receptury. Po więcej inspiracji zapraszamy na stronę www.akademiamistrza.pl i do mediów społecznościowych, przede wszystkim na https://www.facebook.com/AkademiaMistrza/. Zostaną tam opublikowane nie tylko przepisy laureatów, ale też inne, które zachwyciły jurorów cukierniczym kunsztem!

Artykuł promocyjny

I miejsce: Szymon Andrus

Cukierniczą pasję poczuł 2 lata temu. Pierwszy tort upiekł jako 14-latek. – Przygotowałem go dla mamy na urodziny i przepadłem. Od tego czasu upiekłem już ponad 150 tortów i kilkadziesiąt innych ciast oraz wyrobów cukierniczych. Już wiem, że to jest właśnie to, co chcę robić w życiu – opowiada zdobywca pierwszego miejsca.

Pochodzący z Bronowic w woj. lubuskim Szymon jest uczniem pierwszej klasy Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego w Poznaniu. Taki sukces w tak młodym wieku maluje jego cukierniczą przyszłość w jasnych barwach. – Pierwsze miejsce w konkursie Bake & Play #zostań w domu jest dla mnie ogromnym zaszczytem i daje mi wielką motywację do dalszej pracy – podkreśla 16-letni autor zwycięskiej pracy Malinowa rozkosz pod osłoną nocy.

Malinowa rozkosz pod osłoną nocy RECEPTURA

Brownie
300 g masła
300 g gorzkiej czekolady
4 jajka
380 g cukru
200 g mąki
Szczypta soli

Biszkopt
6 jajek
240 g drobnego cukru
180 g mąki pszennej
65 g mąki ziemniaczanej

Żelka malinowa
400 g malin
80 g cukru
15 g żelatyny

Makaroniki do dekoracji
150 g mąki migdałowej
150 g cukru pudru
120 g białek (dwie porcje po 60 g)
150 g i 35 g cukru
50 ml wody
Barwnik spożywczy

Krem do makaroników
150 g serka łaciatego
40 g masła
50 g cukru pudru
1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

Bezy do dekoracji
3 białka jajek
160 g cukru
1 łyżeczka mąki ziemniaczanej
1 łyżka soku z cytryny
Barwnik spożywczy

Poncz do nasączenia
Sok z 2 limonek
300 ml wody
60 g cukru pudru

Krem waniliowy
250 g mascarpone
300 ml śmietanki 36%
3 łyżki cukru pudru
10 ml ekstraktu waniliowego

Krem malinowy
150 g malin
250 ml śmietanki 36%
200 g mascarpone
8 g żelatyny
50 g cukru
Sok z połowy limonki

Krem maślany na bezie szwajcarskiej
8 białek
480 g cukru
640 g masła
Szczypta soli

https://www.akademiamistrza.pl/przepisy/malinowa-rozkosz-pod-oslona-nocy-szymon-andrus-i-miejsce-bake-play-zostanwdomu/

II miejsce: **Julia Bogaczyk**

Cukierniczego bakcyla połknęła jako dziecko. – Od najmłodszych lat podglądałam mamę i babcię, jak piekły i zdobiły torty. Kiedy trochę podrosłam, zaczęłam pomagać przy dekoracjach. Od tego zaczęła się moja pasja do pieczenia, którą stale rozwijam, m.in. uczestnicząc w kursach i szkoleniach – opowiada uczennica ZSGH w Iwoniczu-Zdroju, kształcąca się w zawodzie technik technologii żywności.

Autorka tortu Bajeczny paw, nagrodzonego II miejscem w konkursie Bake & Play #zostań w domu, interesuje się także kulturą Azji. – Czytam o niej i marzę, że kiedyś zwiedzę ten wspaniały kontynent i poznam jego smaki – wyznaje laureatka konkursu Akademii Mistrza.

My już dziś możemy poznać smak jej bajkowego tortu.

Bajeczny paw

RECEPTURA

Biszkopt
(tortownica o średnicy 28 cm)
5 jajek
5 łyżek cukru
2,5 łyżki mąki pszennej
2,5 łyżki mąki ziemniaczanej
1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
Barwniki spożywcze

Poncz
Woda
Sok z cytryny
Mięta
Cukier

Lemon curd
2 całe jajka
2 żółtka
130 g drobnego cukru
80 g masła
Sok i skórka starta z 2 cytryn

Krem cytrynowy
150 g mascarpone
150 ml śmietanki 36%
Lemon curd

Krem miętowy
200 g mascarpone
200 ml śmietanki 36%
3 łyżki cukru
Gałązki mięty

Krem maślany z mlekiem skondensowanym (tynk do tortu)
150 g masła
150 ml mleka skondensowanego

https://www.akademiamistrza.pl/przepisy/bajeczny-paw-julia-bogaczyk-ii-miejsce-bake-play-zostanwdomu/

III miejsce: **Zuzanna Trzeciakiewicz**

Zdobywczyni trzeciego miejsca w konkursie dla młodych cukierników Bake & Play #zostań w domu, jest uczennicą Państwowego Liceum Sztuk Plastycznych w Olsztynie. To tam rozwija swoje zainteresowanie sztuką. Artystyczny talent, potwierdzony wieloma nagrodami i wyróżnieniami, bardzo przydaje jej się w trakcie tworzenia cukierniczych dzieł sztuki. – Sztuka kulinarna, a zwłaszcza cukiernictwo stały się moją wielką pasją. Marzę o tym, by w przyszłości otworzyć cukiernię, w której wypieki prezentować będę na wykonanej własnoręcznie ceramice – zdradza Zuzanna Trzeciakiewicz, autorka monoporcji Słoneczna nostalgia.

Żelka z marakui z limonką
200 ml pulpy z marakui
30 g cukru
6 g żelatyny
Kilka łyżek soku z limonki

Biszkopt
2 duże jajka
50 g drobnego cukru
40 g mąki pszennej
16 g skrobi ziemniaczanej
13 g masła

Mus kokosowo-karmelowy
1,5 szklanki śmietanki 36%
1/4 szklanki cukru pudru
1,5 łyżeczki żelatyny
200 ml mleczka kokosowego
100 g cukru
1/4 szklanki śmietanki 36%
40 g masła

Słoneczna nostalgia

RECEPTURA

CHRUPIĄCA PRALINA MIGDAŁOWA
Pralina
160 g cukru
160 g blanszowanych migdałów
50 ml wody
2 łyżeczki oleju kokosowego

Chrupiące ciasteczka
50 g mąki pszennej
50 g cukru
1/2 łyżeczki cukru waniliowego
1 jajko
125 ml mleka
Szczypta soli

Chrupiąca pralina
40 g gorzkiej czekolady
200 g praliny
60 g chrupiących ciasteczek

DEKORACJE
Fala z białej czekolady z miętą
100 g białej czekolady
1 łyżeczka pudru z mięty

Makaroniki na bezie włoskiej
75 g zmielonych migdałów
75 g cukru pudru
60 g białek (podzielone na 30 g + 30 g) w temp. pokojowej
90 g cukru (podzielone na 75 g i 15 g)
25 ml wody

Grapefruit curd
6 żółtek
1 i 1/4 szklanki cukru
1/4 łyżeczki soli
1/4 szklanki skrobi ziemniaczanej
2 szklanki soku z grapefruita
3 łyżki masła

Kruszonka
90 g mąki pszennej
60 g masła
70 g cukru

Karmelizowane ananasy
100 g cukru
25 ml wody
1/2 świeżego ananasa

Słony karmel
1/2 szklanki cukru
2 łyżki wody
60 ml śmietanki 36%
15 g masła
Szczypta soli

Beza włoska
2 białka
150 g drobnego cukru (130 g + 20 g)
30 ml wody

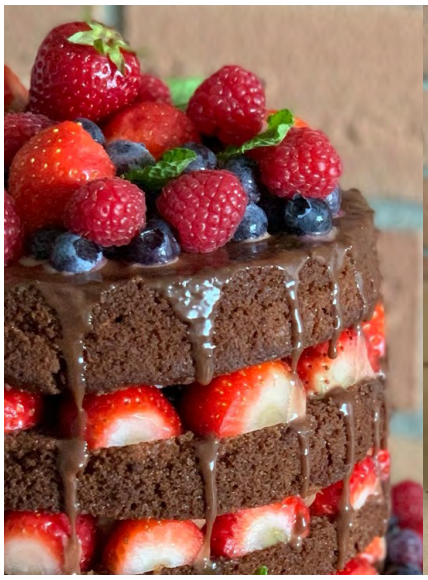
Sos z czerwonej pomarańczy
1/2 kubka soku z czerwonej pomarańczy
2 łyżki cukru
1 łyżka masła
1/4 szklanki wody
1 łyżka skrobi ziemniaczanej

Niebieska smuga
1/4 szklanki śmietanki 36%
3 łyżeczki skoku z limonki
2 łyżeczki cukru
Niebieski barwnik

https://www.akademiamistrza.pl/przepisy/sloneczna-nostalgia-zuzanna-trzeciakiewicz-iii-miejsce-bake-play-zostanwdomu/

Specjalne wyróżnienie:
Dominik Dolny

Dominik Dolny, zdobywca specjalnego wyróżnienia, jest uczniem Technikum Gastronomicznego w Lesznie. Po szkole pracuje w restauracji. Mimo to ma jeszcze czas i siły, by w domowej kuchni testować własne pomysły na cukiernicze wypieki. – Każdą wolną chwilę poświęcam na poszerzanie cukierniczej wiedzy, szukam inspiracji i nowych pomysłów. Każdy przepis z pasją dopracowuję, by zbliżyć się do perfekcji – opowiada 17-letni laureat konkursu Bake & Play #zostań w domu. Dominik uwielbia tworzyć torty w stylu naked, ozdabiać je żywymi kwiatami i sezonowymi owocami. – Taki właśnie był mój tort konkursowy. Prosty, naturalny i bardzo smaczny. Ogromnie się cieszę, że przypadł do gustu jurorom Bake & Play – wyznaje autor Tortu z ogródka, który zdaniem jurorów najlepiej wpisał się w konkursową ideę #zostań w domu.



https://www.akademiamistrza.pl/przepisy/tort-z-ogrodka-dominik-dolny-wyroznienie-w-konkursie-bake-play-zostanwdomu/

Tort z ogródka
RECEPTURA

Ciasto czekoladowe
6 jaj
1 kg mąki
1,5 szklanki oleju
3 szklanki mleka
6 łyżek kakao
4,5 łyżeczki sody oczyszczonej
1/2 kg powideł
4,5 szklanki cukru

Krem Nutella
600 g nutelli
375 g mascarpone
375 ml śmietanki 30%

Chrupka warstwa z Oreo
350 g ciasteczek Oreo
120 g masła

Czarna konfitura
400 g jagód
400 g czarnej porzeczki
Cukier puder

Poncz
15 ml ciepłej przegotowanej wody
1 łyżka soku z cytryny
2 łyżeczki cukru

Ganache czekoladowy
200 g mlecznej czekolady
200 ml śmietanki 30%

Akademia Mistrza
Kruszwica inspiruje
Bake & Play