



SCROCCHIARELLA

Italská klasika v moderním pojetí

NÁPLŇ KURZU

- **Co je Scrocchiarella**
 - Původ, charakteristika, koncept gourmet pizzy
 - Význam názvu („scrocchiare“ = něco křupavého)
 - Principy a filozofie produktu
 - Rozdíl mezi čerstvou a mraženou verzí těsta
 - Výhody Scrocchiareilly pro gastronomické provozy
- **Suroviny a mouky používané při výrobě těsta**
 - Speciální mix mouky
 - Jeden osvědčený způsob přípravy těsta
 - Role kvásku, hydratace a fermentace
- **Příprava těsta krok za krokem**
 - Míchání, hnětení a práce s kváskem
 - Techniky dosažení správné elasticity a struktury těsta
 - Předkynutí, fermentace, zrání těsta
- **Formování těsta – cesta k dokonalé křupavosti**
 - Dělení a tvarování bochánků (klonků)
 - Správné natahování a roztahování těsta
 - Jak dosáhnout rovnoměrné tloušťky a nadýchaných okrajů
- **Scrocchiarella – různé variace a pečivo z jednoho těsta**
 - Využití těsta nejen na Scrocchiarellu, ale i pro jiné typy pečiva
 - Inspirace z italského street foodu
 - Efektivní práce s těstem v provozu – příprava, skladování, rozpékání

- **Moderní toppingy a prezentace pizzy gourmet**
 - Inspirace z italských pizzerií a restaurací
 - Kombinace prémiových surovin
 - Techniky servírování, food styling a prezentace na talíři
- **Pečení a technika rozpékání**
 - Práce s profesionální pecí PizzaMaster
 - Ideální teploty a časy pečení pro různé varianty těsta
 - Rozpékání mražené pizzy – jak zachovat chuť a strukturu
- **Degustace a hodnocení výsledků**
 - Ochutnávka těsta a toppingů
 - Diskuze, porovnání a sdílení zkušeností
- **Závěr kurzu a shrnutí**
 - Hlavní poznatky a doporučení pro praxi



Účastníci se během kurzu naučí:

- *kompletní proces přípravy těsta Scrocchiarella od surovin až po pečení,*
- *různé techniky fermentace, formování a pečení,*
- *využití jednoho těsta pro různé typy pečiva,*
- *tvorbu moderní pizzy gourmet s prémiovými surovinami,*
- *tipy na efektivitu práce a servírování v gastronomickém provozu.*



GastroMach