



Korisnik: Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu Pula
Naziv projekta: KLIK Pula- Centar za kompetentno cjeloživotno razvijanje inovativnih znanja i vještina u sektoru ugostiteljstva i turizma Pula
Šifra projekta UP.03.3.1.05.0005



TURIZAM,
UGOSTITELJSTVO
I TRGOVINU
— PULA



PROGRAM USAVRŠAVANJA:
**IZRADA SLASTICA
NA BAZI LOKALNIH
NAMIRNICA**

u sklopu EU projekta KLIK Pula ESF



voditelj: Robert Perić,
majstor kuharstva i slastičarstva

Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu, Pula
RCK u turizmu i ugostiteljstvu
lipanj 2023.



www.esf.hr



Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.



Korisnik: Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu Pula
Naziv projekta: KLIK Pula- Centar za kompetentno cjeloživotno razvijanje inovativnih znanja i vještina u sektoru ugostiteljstva i turizma Pula
Šifra projekta UP.03.3.1.05.0005



Edukativni materijal za edukativnu gastro radionicu *Izrada slastica od lokalnih namirnica*

SADRŽAJ:

Krostata s orasima i sirom

Krostata s kremom od badema i pečenim breskvama

Krostata s kupinama i namalakom od vanilije

Plumcake s maslinovim uljem i jogurtom

Panna cotta od čvrstog kozjeg jogurta, suhe smokve u Teranu

Creme brule s ružmarinom, sladoled od badema

Dessert Ex Albis i sku

Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu, Pula
Kandlerova 48, 52 100 Pula, Istarska županija, Republika Hrvatska
+385 52 218 787
<https://lipa-pula.com/>

Pula, lipanj 202



www.esf.hr



Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.



Korisnik: Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu Pula
Naziv projekta: KLIK Pula- Centar za kompetentno cjeloživotno razvijanje inovativnih znanja i vještina u sektoru ugostiteljstva i turizma Pula
Šifra projekta UP.03.3.1.05.0005



TURIZAM,
UGOSTITELJSTVO
I TRGOVINU

Krostata s orasima i medom

Prhko tijesto:

Brašno glatko	500 g
Šećer u prahu	200 g
Maslac	300 g
Žumanjak	100 g

U planetarnoj miješalici, listom, izmiješati brašno i hladni maslac, a potom dodati šećer u prahu, te potom žumanjke. Umijesiti glatko tijesto i po potrebi ohladiti u hladnjaku.

Nadjev od oraha:

Šećer kristalni	250 g
Voda	55 g
Med	70 g
Orasi jezgra	400 g
Mliječno vrhnje za šlag	125 g
Džem od marelice	150 g

Zakuhati šećer, vodu i med u svijetli karamel, dodati toplo vrhnje i pustiti da zakuha. U tako pripremljeni karamel dodati grubo rezane orahe.

U kalup za krostatu prethodno obložen prhkim tijestom, nanijeti tanki sloj džema, uliti nadjev do vrha.

Od preostalog tijesta izrezati trake i položiti na nadjev u obliku mreže.

Peći na 165°C.



www.esf.hr



Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.



Korisnik: Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu Pula
Naziv projekta: KLIK Pula- Centar za kompetentno cjeloživotno razvijanje inovativnih znanja i vještina u sektoru ugostiteljstva i turizma Pula
Šifra projekta UP.03.3.1.05.0005



Krostata s kremom od badema i pečenim breskvama

Prhko tijesto:

Brašno glatko	500 g
Šećer u prahu	200 g
Maslac	300 g
Žumanjak	100 g

U planetarnoj miješalici, listom, izmiješati brašno i hladni maslac, a potom dodati šećer u prahu, te potom žumanjke. Umijesiti glatko tijesto i po potrebi ohladiti u hladnjaku.

Krema od badema:

Maslac	300 g
Šećer kristalni	300 g
Brašno od badema	300 g
Jaja	250 g
Brašno glatko	90 g
Slastičarska krema	150 g

U planetarnoj miješalici, listom, pjenasto izmiješati maslac, šećer i brašno od badema. U smjesu umiješati postupno jaja, a potom slastičarsku kremu i brašno

Pečene breskve:



www.esf.hr



Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.



Korisnik: Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu Pula
Naziv projekta: KLIK Pula- Centar za kompetentno cjeloživotno razvijanje inovativnih znanja i vještina u sektoru ugostiteljstva i turizma Pula
Šifra projekta UP.03.3.1.05.0005



TURIZAM,
UGOSTITELJSTVO
I TRGOVINU

Breskve	1500 g
Šećer u prahu	200 g

Breskve ogulit, izrezati na kriške i položiti na silikonsko platno. Bogato posipati šećerom u prahu i peći na 180°C

Izrada krostate:

U kalup za krostate prethodno obložen prhkim tijestom, nanijeti tanki sloj džema, nanijeti kremu i peći na 170°C. Na pečenu i ohlađenu položiti pečenu breskvu, te po potrebi preliti žele.



www.esf.hr



Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.



Korisnik: Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu Pula
Naziv projekta: KLIK Pula- Centar za kompetentno cjeloživotno razvijanje inovativnih znanja i vještina u sektoru ugostiteljstva i turizma Pula
Šifra projekta UP.03.3.1.05.0005



TURIZAM,
UGOSTITELJSTVO
I TRGOVINU

Krostata s kupinama i namalakom od vanilije

Prhko tijesto:

Brašno glatko	500 g
Šećer u prahu	200 g
Maslac	300 g
Žumanjak	100 g

U planetarnoj miješalici, listom, izmiješati brašno i hladni maslac, a potom dodati šećer u prahu, te potom žumanjke. Umijesiti glatko tijesto i po potrebi ohladiti u hladnjaku.

Krema od kupina:

Kupina	600 g
Voda	100 g
Šećer kristalni	350 g
Žumanjak	200 g
Gustin	50 g

Skuhati kupine s vodom, usitniti štapnim mikserom i protisnuti kroz cjedilo. Pjenasto izmiješati žumanjke i šećer, a potom dodati gustin. U dobivenu smjesu uliti pire od kupina, pomiješati i nastaviti kuhati dok se krema ne zgusne.

Namalaka od vanilije:

Mliječno vrhnje za šlag	500 g
-------------------------	-------



www.esf.hr



Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.



Korisnik: Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu Pula
Naziv projekta: KLIK Pula- Centar za kompetentno cjeloživotno razvijanje inovativnih znanja i vještina u sektoru ugostiteljstva i turizma Pula
Šifra projekta UP.03.3.1.05.0005



TURIZAM,
UGOSTITELJSTVO
I TRGOVINU

Čokolada bijela 300 g

Vanilija mahuna 2 kom

Želatina u listovima 8 g

Želatinu namočiti u hladnoj vodi i ocjediti. Sve sastojke osim želatine ugrijati na 75°C, a potom dodati namočene listove želatine. Dobivenu kremu izliti u silikonske kalupe i zalediti. Zaleđenu izvaditi iz kalupa.

Izrada krostate:

U kalup za krostatu prethodno obložen prhkim tijestom, nanijeti tanki sloj džema, nanijeti kremu od kupina i peći na 170°C. na pečenu i ohlađenu položiti namalaku i ukasiti po želji.



www.esf.hr



Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.



Korisnik: Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu Pula
Naziv projekta: KLIK Pula- Centar za kompetentno cjeloživotno razvijanje inovativnih znanja i vještina u sektoru ugostiteljstva i turizma Pula
Šifra projekta UP.03.3.1.05.0005



TURIZAM,
UGOSTITELJSTVO
I TRGOVINU

Plumcake s maslinovim uljem i jogurtom

Integralno brašno	300 g
Glatko brašno	180 g
Sol	p.p
Prašak za pecivo	25 g
Šećer	220 g
Čvrsti jogurt	300 g
Maslinovo ulje	150 g
Bijela čokolada	170 g

Pomiješati brašna, sol i prašak za pecivo. U planetarnoj miješalici izmiješati jaja, dodati šećer, jogurt, te postupno dodavati maslinovo ulje. Smjesu pomiješati sa brašnom, a potom umiješati krupno rezanu bijelu čokoladu.
Napuniti kalup za plumcake, peći na 200°C 10 minuta, a potom nastaviti na 180°C.



www.esf.hr



Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.



Korisnik: Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu Pula
Naziv projekta: KLIK Pula- Centar za kompetentno cjeloživotno razvijanje inovativnih znanja i vještina u sektoru ugostiteljstva i turizma Pula
Šifra projekta UP.03.3.1.05.0005



TURIZAM,
UGOSTITELJSTVO
I TRGOVINU

Panna cotta od čvrstog kozjeg jogurta, suhe smokve u Teranu

Panna cotta:

Želatina u listovima	10 g
Mliječno vrhnje za šlag	320 g
Šećer	90 g
Bijela čokolada	150 g
Čvrsti jogurt kozji	300 g

Namočiti želatinu u hladnoj vodi. Zakuhati vrhnje i šećer, te dodati želatinu. Dodati usitnjenu čokoladu, a potom jogurt. Uliti u staklenke ili čaše

Suhe smokve u Teranu:

Suhe smokve	250 g
Crno vino Teran	150 g
Med	70 g

Zakuhati vino i med, dodati krupno rezane smokve i nastaviti kuhati dok ne omekšaju



www.esf.hr



Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.



Korisnik: Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu Pula
Naziv projekta: KLIK Pula- Centar za kompetentno cjeloživotno razvijanje inovativnih znanja i vještina u sektoru ugostiteljstva i turizma Pula
Šifra projekta UP.03.3.1.05.0005



TURIZAM,
UGOSTITELJSTVO
I TRGOVINU

Creme brule s ružmarinom, sladoled od badema

Creme brule:

Mliječno slatko vrhnje	700 g
Žumanjak	200 g
Šećer	170g
Vanilija mahuna	½
Svježi ružmarin	

Smeđi šećer 100 g

Zakuhati vrhnje i vaniliju, procijediti na mješavinu žumanjaka, usitnjenog ružmarina i šećera, te pjenjačom izmiješati.

Posude položiti u pleh sa vodom i peći na 140°C oko 35 minuta.

Ohlađenu kremu posipati sa smeđim šećerom i karamelizirati.

Sladoled od badema:

Mlijeko	2 l
Šećer	400 g
Mliječno vrhnje za šlag	400 g
Baza 50	100 g
Pasta badem	250 g

Mlijeko, šećer, vrhnje i bazu pasterizirati na 85°C. dodati pastu od badema, izmiješati i mantekirati u uređaju za sladoled



www.esf.hr



Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.



Korisnik: Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu Pula
Naziv projekta: KLIK Pula- Centar za kompetentno cjeloživotno razvijanje inovativnih znanja i vještina u sektoru ugostiteljstva i turizma Pula
Šifra projekta UP.03.3.1.05.0005



TURIZAM,
UGOSTITELJSTVO
I TRGOVINU

Dessert Ex Albis i skuta

Cake s maslinovim uljem i bademima:

Jaja	50 g
Šećer	80 g
Glatko brašno	80 g
Brašno od badema	50 g
Prašak za pecivo	5 g
Mlijeko	70 g
Maslinovo ulje	60 g

U planetarnoj miješalici, mutilicom izmiješamo jaja i šećer, postupno dodajemo maslinovo ulje, a potom umiješamo preostale sastojke. Smjesu rastegnemo na silikonsko platno. Peći na 180°C

Creroso od skute

Vrhnje za šlag mliječno	250 g
Mlijeko	200 g
Želatina u listovima	30 g
Bijela čokolada	500 g
Skuta	400 g
ABC sir	100 g

Zagrijati mlijeko i vrhnje, dodati prethodno namočenu želatinu. Otopiti čokoladu i emulzionirati sa mlijekom, a potom dodati protisnutu skutu i sir. Pripremljenu kremu nanijeti u silikonski kalup, zalediti na – 20 °C. izvaditi iz kalupa ostaviti u hladnjaku i položiti na cake.



www.esf.hr



Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.



Korisnik: Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu Pula
Naziv projekta: KLIK Pula- Centar za kompetentno cjeloživotno razvijanje inovativnih znanja i vještina u sektoru ugostiteljstva i turizma Pula
Šifra projekta UP.03.3.1.05.0005



TURIZAM,
UGOSTITELJSTVO
I TRGOVINU

Sladoled od maslinovog ulja

Mlijeko u prahu	350 g
Šećer	400 g
Baza 50	150 g
Voda	2300 g
Maslinovo ulje	470 g
Sol	4 g

Izmiješati sve suhe sastojke, pomiješati sa vodom i ugrijati na 85°C. ohladiti na 30°C dodati maslinovo ulje i emulzionirati. Mantekirati u uređaju za sladoled.

Meringa sa bijelom čokoladom

Bjelanjak	100 g
Šećer	200 g
Bijela čokolada	60 g

Od bjelanjaka i šećera istući čvrsti snijeg, rahlo umiješati sitno ribanu bijelu čokoladu. Oblikovati željeni oblik na papiru za pečenje i sušiti na 80°C dok se meringa ne osuši. Meringu izmrviti i staviti ispod sladoleda.



www.esf.hr



Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.



Korisnik: Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu Pula
Naziv projekta: KLIK Pula- Centar za kompetentno cjeloživotno razvijanje inovativnih znanja i vještina u sektoru ugostiteljstva i turizma Pula
Šifra projekta UP.03.3.1.05.0005



TURIZAM,
UGOSTITELJSTVO
I TRGOVINU

Aria od maslinovog ulja

Maslinovo ulje EX Albis 400 g

Sojin lecitin 12 g

Ugrijati ulje na 60°C, dodati sojin lecitin i izmiješati sa maslinovim uljem. Uroniti pumpicu (pumpica za akvarij sa sitom) i napraviti ariu. Gotovu ariu staviti na dessert

Bijela čokolada i grašak

Bijela čokolada 500 g

Grašak suhi (polovice) 40 g

Grašak pretvoriti u prah, pomiješati sa prethodno temperiranom čokoladom i oblikovati pločice (disk)

Položiti disk na desert

Mikrorastlinje od graška



www.esf.hr



Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.



Korisnik: Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu Pula
Naziv projekta: KLIK Pula- Centar za kompetentno cjeloživotno razvijanje inovativnih znanja i vještina u sektoru ugostiteljstva i turizma Pula
Šifra projekta UP.03.3.1.05.0005



TURIZAM,
UGOSTITELJSTVO
I TRGOVINU

Bombon od bijele čokolade i kuša

Bombon:

Bijela čokolada 400 g

Temperirati čokoladu , u polikarbonatnom kalupu, oblikovati košuljice

Ganache s kušom:

Mliječno vrhnje za šlag 300 g

Bijela čokolada 300 g

Kuš p.p.

Zakuhati vrhnje, dodati kuš i ostaviti kratko vrijeme na maceraciji. Usitniti štapnim mikserom i procijediti. Preliti preko usitnjene čokolade, izmiješati dok se čokolada u potpunosti ne otopi. Ohladiti na 30°C , napuniti košuljice i formirati bombone.



www.esf.hr



Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.



Korisnik: Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu Pula
 Naziv projekta: KLIK Pula- Centar za kompetentno cjeloživotno razvijanje inovativnih znanja i vještina u sektoru ugostiteljstva i turizma Pula
 Šifra projekta UP.03.3.1.05.0005



Izrada edukativnog materijala financirana je sredstvima Europske unije iz Europskog socijalnog fonda.

“Sadržaj edukativnog materijala isključiva je odgovornost Škole za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu, Pula.”



ŠKOLA ZA
**TURIZAM,
 UGOSTITELJSTVO
 I TRGOVINU**
 PULA



www.esf.hr



Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.