



Työssäoppiminen

30.10.2017 - 21.12.2017
eln 15 a

Pagaripoisid





Leipomo aloitti toimintansa
Tallinnassa 1. tammikuuta 1995.
Leipomo on jatkuvasti laajentunut ja täydentää
tuotevalikoima,
ja se on kasvanut yhteksi Eesti suurimmista
leipomotuotteista ja konditoriatuotteista.
Vuonna 2000 avattiin ensimmäinen kahvila
Tallinnassa, hetkellä on neidä 9.
Kahviloida on vilä Tartusa ja Pärnussa.



Leipomo Pagaripoisid

Pagaripoisid Vana-Lõuna 37 Tallinn

Työpaikkaohjaaja: Thomas Ojassalu

Henkilömäärä kondiksessa yli 20, leipomossa
10.

Kuvassa on kondiitori Iivi Hurma.

Hän on lopettanut leipuri - kondiitorin koulu ja on
olnud töissä konditorina noin 7v. Pagaripoiste
leipomossa on hän ollut töissä noin 5 vuotta.

Minun työssaoppiaikaa

Työpäivät olit mulla vähän pidemmat klo 7-16:30.

Pagaripoisten henkilöjunta oli tosi mukavia, hyvällä fiiliksellä menin joka päivä tänne työhön. He ottivat mun heti mukaan ensimmäisestä päivästä loppun asti. Olin heille kun työtekija ei harjoitelifa.

He tekivät työtä kahessa vuorossa lyhyt viikko ja pitka viikko.

Tilaukset olit neilla isot ja siksi oli mulla mahtolisuus tehtä paljon töitä, vauhti oli koko aja päällä.

Päivässä oli kaksi tauko, lyhyt kahvi tauko ja vähän pitempi lounastauko, olis voinnut olla yksi tauko lisäksi.

Tosi mukava oli, että sain oppia erilaisten kakkujen kokkopano ja erilaisia koristelun mahtollisuuksia.

Mulla oli mahtolisuus oppia vielä linjalla työn tekemista, kakkun pohjojen kokkopano.

Oppisin tekemaan erimakuisia pikeerimassoja, erilaisia kakkujen kokkopano, erilaisia kostetusveten makuja, erilaisia helppoja koristeluja.

Oli mahtolisuus olla vielä leipomo puolella ja oppia erilaisten rinkeliten tekemistä.

Olisin halunut oppia lisäksi vielä martsipani koristelu mahtollisuuksia, erilaisten kreemien tekemista.

Heillä oli kaikki reseptit salaisia.

Eesti ja Soomen kakkujen erilaisuuksia on tosi vähän, Eestissa tehtän enemmän rahkakakkuja kun Suomessa

Vadelma - Rahkakakku





Valmistus

- Pohjaksi on murotaikina, murotaikina päälle laitoin vadelmahillo ja sen päälle rahka-kermavaahto, toinen levy on vaalea vetopohja, kosteutus. Seuravaksi rahka - kermavaahto(kakkujen kokomassa pitäisi olla 1250g).
- Kakut laitettiin pakkanen huomiseksi valmiiksi.
- Aijemmin valmistettujen kakkujen päälle tuli 100g vadelmaa.
- Vadelmien päälle valmistaisin kiille, mihin tuli laittaa vielä vadelmaa mausteaine ja punasta väriä.
- Kiille laitoin penssellillä vadelmien päälle ja sen jälkeen laitoin vadelmaa suklaarouhetta kakun reunoille.
- Lopuksi tuli firman logo päälle.

Pipparien koristelu (erikoistilaus)



Hedelmä - vaahtokakku



Rahkakakku



Napoleonikakku



Keksi-Rahkakakku (erikoistilaus)



Tryhvelikakku



Sacherikakku



Kolmen suklankakku



Smetanakakku



Keksi-Rahkakaku

