

Tema: keksu formulė**

● Desertų skaičius modulyje: 4 ●

Papildomi desertai, neįeinantys į atsiskaitymą: 3

Modulio laikotarpis:

2024.04.15 – 04.29

Modulio praktinis tikslas:

- ☞ Išmokyti paruošti tinkamos tekstūros keksų tešlas
- ☞ Suprasti, kaip emulsija, tešlos brandinimas ir temperavimas daro įtaką keksu
- ☞ galutiniam rezultatui
- ☞ Išmokyti kepti keksus įvairiose formose (klasikinės, keksu formos su tūba, silikoninės)
- ☞ Išmokyti įdaryti keksus
- ☞ Išmokyti paruošti Gourmet glazūrą ir ja padengti keksus

Modulio metu iškepsime keksus:

- ☞ Pistacija/vanilė/braškė
- ☞ Pekanai/kava/karamelė
- ☞ Šokoladas/vyšnia
- ☞ Citrusinis keksas

Modulio teorinis tikslas:

- ☞ Išsami keksu teorija (ingredientų analizė, autorinės keksu formulės sudarymo įgūdžiai)
- ☞ Išmokyti tinkamai paruošti įvairias formas keksų kepimui
- ☞ Sužinoti darbo su formomis, kuriose yra tūba, ypatumus
- ☞ Sužinoti, kaip tinkamai sirupuoti, šaldyti ir įdaryti keksus, į kokius aspektus atkreipti dėmesį
