

Tema: augaliniai desertai*

● Desertų skaičius modulyje: 8 ●

Modulio laikotarpis:

2024.06.03 – 07.01

Modulio praktinis tikslas:

- ☞ Išmokti tinkamai paruošti augalinę morengą ir musą
- ☞ Išmokti ruošti įvairių rūšių įdarus be baltojo cukraus
- ☞ Išmokti ruošti augalinį įvairių rūšių kremą
- ☞ Išmokti ruošti tinkamos tekstūros sable tešlą
- ☞ Išmokti ruošti veganiškus, be glitimo keksus ir juos įdaryti

Modulio teorinis tikslas:

- ☞ Susipažinti su augaliniais baltymais bei miltų be glitimo rūšimis
- ☞ Cukrų analizė: baltas, rudas ir nerafinuotas cukrus, inulin cold ir hot bei cukraus alkoholis
- ☞ Išmokti suprasti, kaip miltai be glitimo daro įtaką gaminiams desertams
- ☞ Suprasti ir įsisavinti augalinių desertų gaminimo principus
- ☞ Susipažinti su stingdančiosiomis, rišančiosiomis bei emulsiją padedančiomis sukurti medžiagomis

Šio modulio metu pasigaminsime:

☞ Musinius desertus:

- ☞ Tortas “Meilė šokoladui” - brownie be glitimo, vyšnių compote, juodojo šokolado musas, juodo šokolado glazūra.
- ☞ Pyragaitis “Vasaros rytas” - biskvitas be glitimo, juodųjų serbentų confit, mandarinų musas, vaisinė glazūra.

☞ Tartaletes:

- ☞ Tartaletė “Tropikai” – trapi smėlinė tešla be glitimo, franžipanas, mango ir pasiflorų cremeux, ananasų compote ir kokosinė kepuraitė.
- ☞ Tartaletė “Limoncello” – trapi smėlinė tešla be glitimo, gaivus citrininis biskvitas, citrininis kremas, deginta morenga.

☞ Pjaustomus pyragaičius:

- ☞ Lazdynai - kriaušė - lazdynų riešutų biskvitas be glitimo, kriaušių compote, lazdynų riešutų kremas.
- ☞ Citrinos - verbenos - braškės: biskvitas be glitimo, citrinų ir verbenų couli, braškių cremeux, braškinė glazūra.

☞ Keksus be glitimo:

- ☞ Pistacijų keksas: aviečių gelis, pistacijų cremeux, padengimas gourmet glazūra.
- ☞ Gianduja keksas: naminė lazdynų riešutų gianduja, padengimui gourmet glazūra, dekoravimui lazdyno riešutų luobelė.