

# Tema: cheesecake's\*\*

● Desertų skaičius modulyje: 4 ●

Papildomi desertai, neįeinantys į atsiskaitymą: 2

**Modulio laikotarpis:**

2025.04.28 – 05.12

## Modulio praktinis tikslas:

- ☞ Darbo su morenga kartojimas
- ☞ Išmokti paruošti tinkamos tekstūros cheesecake masę
- ☞ Išmokti kepti cheesecake garų vonelėje ir be jos
- ☞ Išmokti paruošti nekepamus cheesecake

## Modulio programoje:

- ☞ klasikinis tobulos kreminės tekstūros NY cheesecake
- ☞ cheesecake Mazaltov
- ☞ Baskų degintas cheesecake
- ☞ cheesecake su avietėmis ir laimu

## Modulio teorinis tikslas:

- ☞ Cheesecake klasifikacija ir istorija
- ☞ Sužinoti apie įvairių kreminių sūrių ir į juos panašių ingredientų (mascarpone, ricotta ir kt) sudėtį ir darbo su jais ypatumus
- ☞ Išmokti tinkamai parinkti cheesecake kepimo režimus ir būdus

## 05.12 – 05.19 – savarankiškas darbas.

Pasirinktai viena iš temų: mieliniai kepiniai, kekso formulė arba cheesecake

.....  
.....