

Tema: saldainiai*

● *Desertų skaičius modulyje: 10* ●

Papildomi desertai, neįeinantys į atsiskaitymą: 2

Modulio praktinis tikslas:

- ☞ Įvaldyti skirtingas darbo su šokoladu ir šokolado temperavimo technikas
- ☞ Išmokti dirbti su polikarbonatinėmis formomis
- ☞ Išmokti dirbti su dažytu kakavos sviestu
- ☞ Sužinoti ir išmokti įvairias polikarbonatinių formų saldainiams dažymo ir padengimo
- ☞ kakavos sviestu būdus ir technikas
- ☞ Išmokti paruošti saldainių korpusus
- ☞ Išmokti ruošti tinkamos tekstūros ganašus ir kitus saldainių įdarus
- ☞ Išmokti rinkti pjaustomus saldainius

Modulio teorinis tikslas:

- ☞ Šokolado temperavimo tikslo, būdų analizė
- ☞ Darbo su šokoladu ypatumai, reikalavimai aplinkai, laikymo sąlygoms, priemonėms
- ☞ Darbo su aerografu ypatumų analizė
- ☞ Kakavos sviesto temperavimo ir dažymo ypatumų analizė
- ☞ Išsamus ganašo teorijos kursas
- ☞ Įgaunami įgūdžiai, kaip sukurti savo saldainį: jo formulę, tinkamai parinkti formą, apskaičiuoti kiekius
- ☞ Karamelės teorija

Modulio laikotarpis:

2024.02.12 – 03.18

Lavinsime įgūdžius gamindami korpusinius saldainius:

- ☞ bergamotės ir laimo karamelė
- ☞ pekanų duja
- ☞ mandarinų želė ir kokosinis Malibu ganašas
- ☞ kavos ir lazdynų derinys
- ☞ klasikinis nesenstantis derinys „Pistacija-avietė“
- ☞ *Taip pat pjaustysime saldainius „Bounty“, „Crunchy“, „Pasiflora su pienišku šokoladu“, „Pistacija ir avietė“ bei išmoksime paruošti pjaustomus vaisinės karamelės saldainius.*

2024. 03.18 – 03.25— savarankiškas darbas tema „Saldainiai“

Modulio tikslas

pritaikant įgytas žinias pagaminti savo autorinius saldainius, išmokti apskaičiuoti kiekius/tūrius, išmokti rašyti receptūras