

Tema: plikyta tešla ir jos gaminiai (choux, eklerai, Paris Brest)**

● Desertų skaičius modulyje: 6 ●

Modulio praktinis tikslas:

- ☞ Išmokti paruošti tinkamos konsistencijos plikytą tešlą
- ☞ Sužinoti, kaip plikyta tešla gali būti laikoma, šaldoma kaip pusgaminis
- ☞ Išmokti parinkti tinkamą temperatūrą ir kepimo režimą plikytos tešlos gaminių
- ☞ kepimui
- ☞ Išmokti ruošti plikytą kremą
- ☞ Išmokti įdaryti plikytos tešlos gaminius
- ☞ Išmokti dekoruoti plikytos tešlos gaminius

Modulio teorinis tikslas:

- ☞ Sužinoti įvairių ingredientų įtaką plikytai tešlai bei išmokti juos tinkamai parinkti
- ☞ Sužinoti plikytos tešlos gaminių laikymo ir šaldymo ypatumus
- ☞ Sužinoti, kaip išvengti klaidų kepat plikytos tešlos gaminius
- ☞ Plikyto kremo paruošimo ypatumai
- ☞ Plikytos tešlos gaminių padengimo glazūromis ypatumai

Modulio laikotarpis:

2025.01.13 – 02.03

Modulio metu išmoksime gaminti:

- ☞ Eklerai su pistacijomis ir avietėmis
- ☞ Egzotiniai choux su craqueline
- ☞ Eklerai su vaniliniu Baileys kremu ir mango įdaru
- ☞ Paris-brest su lazdyno riešutų kremu ir karamele
- ☞ Eklerai su šokoladiniu cremeux
- ☞ Choux su ananasais ir pekanais

02.03 – 02.10 – Tarpinis pusmečio atsiskaitymas

Tarpinis pusmečio atsiskaitymas skirtas mokiniams, padedant jų kuratoriams bei, remiantis jau įgytomis žiniomis, sukurti savo autorinius desertus.