

Tema: trapi tešla. Tartos ir tartaletės**

● *Desertų skaičius modulyje: 4* ●

Papildomi desertai, neįeinantys į atsiskaitymą: 3

Modulio praktinis tikslas:

- ☞ išmokti dirbti su skirtingomis trapiomis tešlomis
- ☞ išmokti įvairiais būdais formuoti tartaletes
- ☞ tartalečių lakavimo tikslas ir paskirtis
- ☞ išmokti kepti tartaletes be įdaro ir su įdaru
- ☞ darbas su konditeriniais antgaliukais
- ☞ išmokti ruošti tinkamos tekstūros namelaka kremus

Modulio laikotarpis:

2023.11.27 – 12.11

Modulio teorinis tikslas:

- ☞ atlikti išsamią ingredientų, įeinančių į trapios tešlos sudėtį, ir jų įtakos galutiniam
- ☞ rezultatui analizę
- ☞ atlikti analizę skirtingų tartalečių formavimo būdų
- ☞ atlikti trapios tešlos kepimo, laikymo ypatumų analizę
- ☞ atlikti namelakos teorinę analizę

Gaminsime tiek mažas, tiek dideles tartas ir tartaletes:

- ☞ Tartaletė „Snickers“ su karamele, vaniline namelaka ir žemės riešutais
- ☞ Tartaletė „Bounty“ – švelnus kokosų kremas, minkštas kokosų įdaras, pieniško šokolado namelaka kremas
- ☞ Tartaletė „Granny’s lemon pie“ – citrusinis kremas, deginta morenga
- ☞ Tarta su užkeptu pekanų įdaru ir biskvitu

2023. 12.11 – 12.18 – savarankiškas darbas tema „Tartos ir tartaletės“

Modulio tikslas:

pritaikant įgytas žinias surinkti savo autorines tartas, išmokti naudoti Baker street sukurtu „Tartalečių tranformeriu“, išmokti rašyti receptūras