

# Tema: augaliniai desertai\*

● Desertų skaičius modulyje: 8 ●

**Modulio laikotarpis:**

2025.06.02 – 06.30

## 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 “Snickers by Brula”
- ☞ Pyragaitis “Vasaros svaja”

### ☞ Tartaletes:

- ☞ “Amalfi”
- ☞ “Tonka”

### ☞ Pjaustomus pyragaičius:

- ☞ Lazdynai + kriaušės
- ☞ Braškė + verbena

### ☞ Keksus be glitimo:

- ☞ Pistacija
- ☞ Gianduja

## 07.01 – 08.15 – baigiamasis darbas.

Baigiamojo darbo tikslas: pritaikant viso kurso metu įgytas žinias surinkti savo autorinį desertų rinkinį.