

Tema: kekso formulė**

● Desertų skaičius modulyje: 4 ●

Papildomi desertai, neįeinantys į atsiskaitymą: 3

Modulio laikotarpis:

2025.04.14 – 04.28

Modulio praktinis tikslas:

- ☞ Išmokti paruošti tinkamos tekstūros keksų tešlas
- ☞ Suprasti, kaip emulsija, tešlos brandinimas ir temperavimas daro įtaką kekso
- ☞ galutiniam rezultatui
- ☞ Išmokti kepti keksus įvairiose formose (klasikinės, kekso formos su tūba, silikoninės)
- ☞ Išmokti įdaryti keksus
- ☞ Išmokti paruošti Gourmet glazūrą ir ja padengti keksus

Modulio metu iškepsime keksus:

- ☞ Pistacija/vanilė/braškė
- ☞ Pekanai/kava/karamelė
- ☞ Šokoladas/vyšnia
- ☞ Citrusinis keksas

Modulio teorinis tikslas:

- ☞ Išsami kekso teorija (ingredientų analizė, autorinės kekso formulės sudarymo įgūdžiai)
- ☞ Išmokti tinkamai paruošti įvairias formas keksų kepimui
- ☞ Sužinoti darbo su formomis, kuriose yra tūba, ypatumus
- ☞ Sužinoti, kaip tinkamai sirupuoti, šaldyti ir įdaryti keksus, į kokius aspektus atkreipti dėmesį
