

Tema: mieliniai kepiniai**

● Desertų skaičius modulyje: 6 ●

Modulio laikotarpis:

2025.03.24 – 04.14

Modulio praktinis tikslas:

- ☞ išmokti ruošti įvairias mielines tešlas
- ☞ išmokti nustatyti tinkamai paruoštos tešlos tekstūrą, kildinimosi stadiją, tinkamai juos iškepti

Modulio teorinis tikslas:

- ☞ susipažinti su įvairių rūšių miltų ypatumais
- ☞ susipažinti su įvairių rūšių mielių ypatumais
- ☞ atlikti ingredientų, įtakojančių mielinės tešlos struktūrą, analizę
- ☞ išmokti tinkamai formuoti kepinius
- ☞ susipažinti su Tangzong sąvoka ir mokėti ją apskaičiuoti
- ☞ išmokti sudėlioti kepinių „taimingą“

Kepsime universalius, bet labai skanius kepinius:

- ☞ tobula Hokkaido duona su Tangzong
- ☞ brioche bandelės su aguonų įdaru
- ☞ brioche su riešutų ir cinamono įdaru
- ☞ sūri brioche pynė
- ☞ bandelės su cinamonu
- ☞ Kouglouff
- ☞ Velykų boba
- ☞ mielinė Focaccia