

# 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 atgaliukais
- ☞ išmokti ruošti tinkamos tekstūros namelaka kremus

## Modulio laikotarpis:

2024.12.30 – 2025.01.13

## 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