

# Tema: macarons\*\*

● *Desertų skaičius modulyje: 6* ●

**Modulio laikotarpis:**

2024.11.04 – 11.18

## Modulio praktinis tikslas:

- ☞ išmokti atskirti įvairių rūšių morengas
- ☞ išmokti dirbti su įvairių rūšių morengomis
- ☞ išmokti ruošti macarons tešlą bei juos kepti parenkant tinkamas kepimo temperatūras bei režimus
- ☞ išmokti ruošti ganašus

## Modulio teorinis tikslas:

- ☞ morengos rūšių ypatumų analizė
- ☞ ingredientų, veikiančių macarons tešlą, analizė
- ☞ ganašo gaminimo ypatumų analizė

## Šiame modulyje gaminsime:

- ☞ Migdoliniai macarons (itališka morenga). Pistacijų ganašas ir aviečių confi
- ☞ Migdoliniai macarons (prancūziška morenga). Egzotinis ganašas ir citrinų verbenų confi
- ☞ Migdoliniai macarons (šveicariška morenga). Aviečių ganašas
- ☞ Migdoliniai macarons su juoduoju šokoladu (itališka morenga). Kavos ganašas ir yzų karamelė
- ☞ Macarons su lazdyno riešutais (itališka morenga). Lazdyno riešutų ganašas ir traškutis
- ☞ Macarons su pistacijų riešutais (itališka morenga). Aviečių ganašas ir aviečių compote

.....  
.....