

Tema: prancūziški desertai**

● Desertų skaičius modulyje: 16 ●

Modulio praktinis tikslas:

- ☞ išmokti kepti kokybiškus biskvitus
- ☞ išmokti gaminti įvairių rūšių įdarus
- ☞ išmokti gaminti įvairių rūšių musus (putėsius)
- ☞ išmokti gaminti įvairių rūšių (veidrodinė, neutrali) glazūras ir padengimus (*velvet spray*)
- ☞ išmokti dirbti su šokoladu ir ruošti šokoladinius papuošimus
- ☞ išmokti dirbti su įvairiomis formomis desertams, mokėti perskaičiuoti jų kiekius

Modulio laikotarpis:

2024.09.02 – 10.28

Modulio teorinis tikslas:

- ☞ susipažinti su įvairiomis stingdančiomis medžiagomis
- ☞ susipažinti su įvairių rūšių saldintojais
- ☞ susipažinti su skirtingais įdarais, mokėti juos gaminti ir žinoti skirtumus bei derinimo desertuose ypatumus
- ☞ susipažinti su šešių rūšių musų (putėsių) grupėmis (gaminami skirtingais pagrindais/būdais)
- ☞ susipažinti su desertų surinkimo ypatumais (musų (putėsių) tekstūros, įvairūs)
- ☞ surinkimo būdai deserto viduje, skirtingų formų naudojimas ir kt.)
- ☞ susipažinti su šokolado teorija: rūšys, temperavimo būdai, papuošimų kūrimo/laikymo ypatumai, torto dekoravimo aspektai

Šiame modulyje gaminsime nuostabius prancūziškus desertus:

- ☞ Tortas „Capuccino“ kavos gerbėjams,
- ☞ Tortas Pistaccio dievinantiems pistacijų derinius
- ☞ Pyragaitis „Coco braškė“ – nuostabiai skanus ir gaivus braškės ir kokoso derinys
- ☞ Pyragaičiai „Pekanas ir kava“ – tobulas riešutų ir kavos derinys
- ☞ Fantastiškai skanus ir įdomus tortas „Ananasai bazilikuose“ – nepakartojamai skanus derinys ir labai įdomios naudojamos darbo technikos
- ☞ Pyragaičiai „Clementine“ – nustebins lengvu skoniu ir išskirtiniu musu

ir dar daug skanių desertų :)

2024.10.28 – 11.04 – savarankiškas darbas tema „Prancūziški desertai“

Modulio tikslas: pritaikant įgytas žinias surinkti savo autorinius desertus, išmokti apskaičiuoti kiekius/tūrius, išmokti rašyti receptūras