

Kursai „Konditerijos pradžiamokslis“

„Konditerijos pradžiamokslis“ – tai 4 dienų kursai, kurie skirti ir pradedantiesiems, ir labiau pažengusiems, svarbiausia – norintiems išmokti ir mėgstantiems kepti namuose.

Kviečiame mokytis visus, kurie šaltais žiemos vakarais nori jausti jaukią šilumą ir saldų vanilės kvapą namuose, nori pradžiuginti artimuosius savo pagamintu skanėstu ar tiesiog maloniai pabendrauti ir smagiai praleisti vakarus besimokančiųjų draugijoje.

Grupės dalyvių skaičius - 10 asmenų.

Kursų metu išmoksite:

- Paruošti biskvitinę tešlą ir iškepti biskvito pusgaminių tortui, pagaminti biskvitinį vyniotinį;
- Paruošti trapią tešlą, suformuoti tešlos pusgaminius ir iškepti trapios tešlos gaminius;
- Paruošti plikytą tešlą, suformuoti pusgaminius ir iškepti sausainius bei pagaminti eklerus su kremu;
- Paruošti mielinę tešlą, suformuoti tešlos pusgaminius ir iškepti mielinės tešlos bandeles.

Data, laikas	Mokymų turinys	Rezultatas
2023-03-15 16-20 val.	<ol style="list-style-type: none">1. Biskvitinei tešlai pagaminti reikalingų žaliavų charakteristika;2. Biskvitinės tešlos užmaišymas;3. Biskvitų kepimas, ataušinimas;4. Vyniotinio formavimas.	Dalijamoji medžiaga; Iškeptas biskvitinis pusgaminių torto gamybai; Pagamintas „Kuršėnų vyniotinis“.
2023-03-22 16-20 val.	<ol style="list-style-type: none">1. Kietai trapijai tešlai pagaminti reikalingų žaliavų charakteristika;2. Kietos trapios tešlos paruošimas;3. Kietos trapios tešlos pusgaminių trapiams žiedeliams, smėlio juostai formavimas;4. Trapių žiedelių, smėlio juostos kepimas, ataušinimas.	Dalijamoji medžiaga; Iškepti trapūs žiedeliai; Iškeptos smėlio juostelės.
2023-03-29 16-20 val.	<ol style="list-style-type: none">1. Plikytos tešlos paruošimas;2. Plikytos tešlos paruošimas, formavimas;3. Plikytų sausainių kepimas, ataušinimas;4. Eklerų su plikytu kremu gaminimas.	Dalijamoji medžiaga; Iškepti plikyti sausainiai; Pagaminti eklerai su plikytu kremu.
2023-04-05 16-20 val.	<ol style="list-style-type: none">1. Mielinei tešlai užminkyti reikalingų žaliavų charakteristika;2. Mielinės tešlos užminkymas;3. Mielinės tešlos rauginimas, apdorojimas;4. Mielinės tešlos pusgaminių formavimas, kildymas, kepimas.	Dalijamoji medžiaga; Iškeptos minkštos bandelės; Iškeptos bandelės su obuoliu.