

ZIEMASSVĒTKU UN JAUNĀ GADA KONKURSS

- Elīna Juļmane - 1 kurss
- E20-9/10
- Audzinātāja : Inese Bedeice





Konkursa uzdevum S

Svētku galda klāšana – tiek uzņemts video, vai fotogrāfijas galda klāšanas procesam.

Pēc paša izvēles tiek **pagatavots svētku ēdiens**, tas var būt **konditorejas izstrādājums** (kēkss, torte, kūciņas) vai **pamatēdiens un deserts**. Tiek uzņemts video, vai veidota foto sesija izstrādājuma vai ēdiena pagatavošanas procesam. **Jāiesūta receptūra** (ielikuma normas, svars, pagatavošanas noteikumi)

Receptūra

• Mīkla:

- 80 g sviesta
- 80 g cukura, šķipsniņa sāls
- 150 g medus
- 1 tēj. soda
- 2 vidējas olas
- +/- 470 g miltu

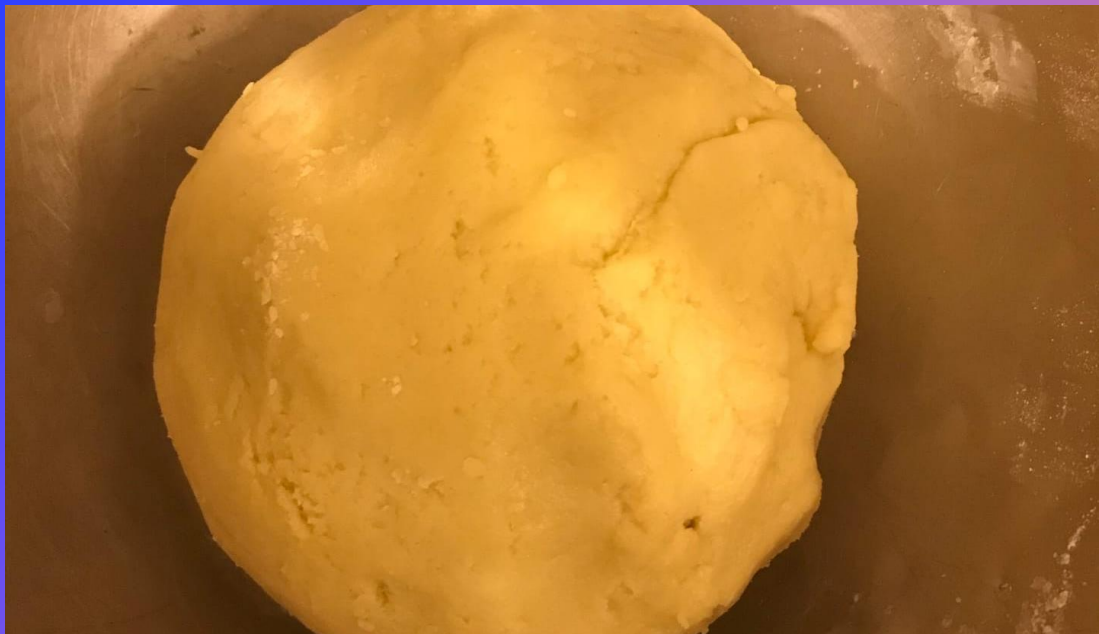
Krēms:

1 litrs krējuma (20-25 %)
140 g pūdercukura
Vanilla



Mīkla

- Vispirms pagatavojiet kūku mīklu. Lai to izdarītu, katliņā izkausē sviestu, medu, cukuru, pievieno sāli un tējkaroti soda, un lai viss pārvērstu par viendabīgu masu. Soda tā, lai kūkas labāk celtos. Pēc tam, kad viss ir kļuvis par viendabīgu masu, ļaujiet nedaudz atdzist un tad pievienojiet divas olas.



- Pēc tam, kad viss ir sajaukts, milti jāzsiņā caur sietu un rūpīgi jāsajauc, līdz mīkla pēc rūpīgas sajaukšanas ne beigs līpt pie rokām.



- Pēc tam mīklu jāievelk desā un jāsadala 12 gabalos. Ielieciet uz šķīvja un apvilkt ar pleve .



- Tad jūs katru bumbiņu ļoti plāni izrulējat uz pergamenta (Pirms ievietošanas krāsnī, tos sadursta ar dakšiņu.) un ievieojat cepeškrāsnī(180 grādi), līdz tā kļūst brūna.Kad viss kļūst brūns, paņemiet šķīvi un sagrieziet mīklu pēc izmēra, un atgriezumi pēc tam tiks izmantoti apkaisa kūku



Krēms

- Priekš krēmu ir jaukt skābo krejumu , pūdercukuru un vaniļu.
- Katru kūku pārklāj ar šo krēmu un ļauj nostāvēties pāris stundas, lai krēms uzsūktos.





- Kamēr kūka ir iemērcam krējumā, jums ir nepieciešams sasmalcināt drupaču.
- ad kūka iemērc krēmā, vajag apkaisa to ar drupačām
- Es izmantoju drupatas un kakao, lai dekorētu kūku, un veidni, lai dekorētu kūku ar šo modeli.



Galda klājums

- Galds ir klāts divām personām
-



Paldies par uzmanību!

Laimi, veiksmi, gudrību un
izturību Jaunajā gadā!