

Rīgas Tūrisma un radošās industrijas tehnikums

Jekaterina Krikete E18-7/8, 3.kurss
Audzinātāja – Margarita Rjahovska

Fondants



Apsveiksim mīļus un radus ar apskāvieniem un karstiem skūpstiem!!!

Tieši tādu apsveikumu jūs sajutīsiet, kad Ziemassvētkos fondants ar karsto šokolādi pieskārsies jūsu lūpam.

Bet auksts saldējums atgādinās, ka tomēr ir ziemas un brīnums laiks.

Es novēlu visiem saldus un pilnus ar jūtām priecīgus Ziemassvētkus!!!

Fondants - kēkss ar šķidru šokolādes pildījumu

Produkti	Ielikums 6 porc., g	
	Bruto	Neto
Šokolāde	140	140
Sviests	100	100
Olas	4 gab.	160
Cukurs	130	130
Milti	80	80
Iznākums:		6x100

Receptūru uzzināju prakses laikā, strādājot restorānā. Iemācījos un ar baudu mājās praktizēju



Gatavosim kopā

1. Solis

▶ Sagatavot visus produktus un traukus



2. Solis

Sagatavot viss šokolādes masai



Visu liekam vienā traukā



Karsējam ūdens peldē, kamēr viss izkausēs



3. Solis

Gatavojam olas masu

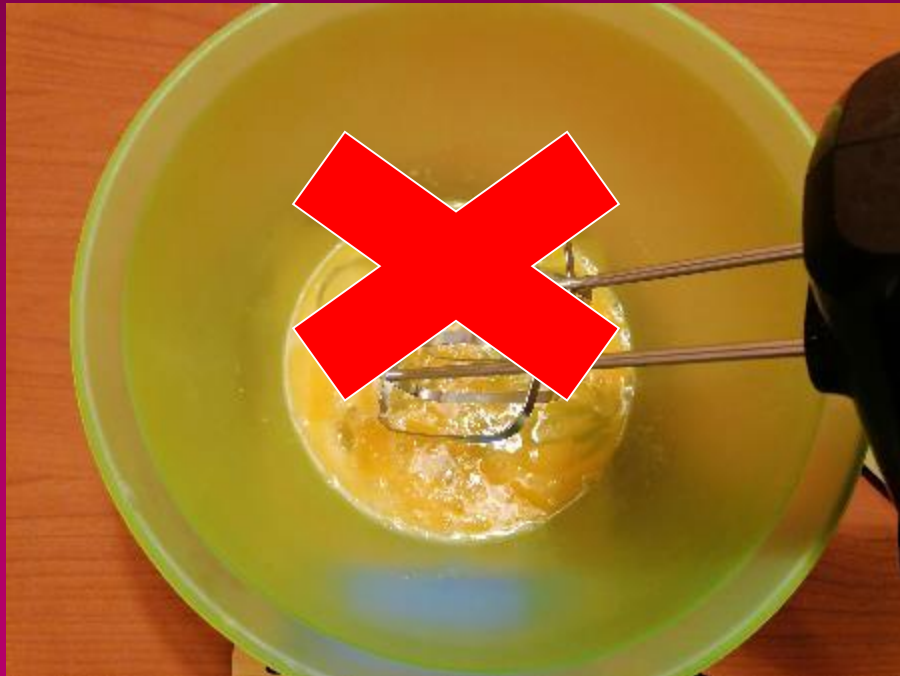


Olām pievieno cukuru



- Maisām līdz viendabīgai masai

**NEKĀDĀ GADĪJUMĀ
NEIZMANTOJAM MIKSERI!!!**





Neaizmirsām par savu
šokolādes masu!



4. Solis

Olu masai lēni pievienojam šokolādi,
un ātri samaisām



Man jau gribas

5. Solis



HERKULESS
MIEŠU
MILAI



Pievienojam izsijātus miltus



Gandrīz pabeidzam!



6. Solis

- Nemam formiņas
(var dažādus izmērus, bet ar mazu ērtāk strādāt)
- Nosmērējam formiņas ar sviestu un varam likt masu



Liekam cepeškrāsnī

195°

10 minūtes

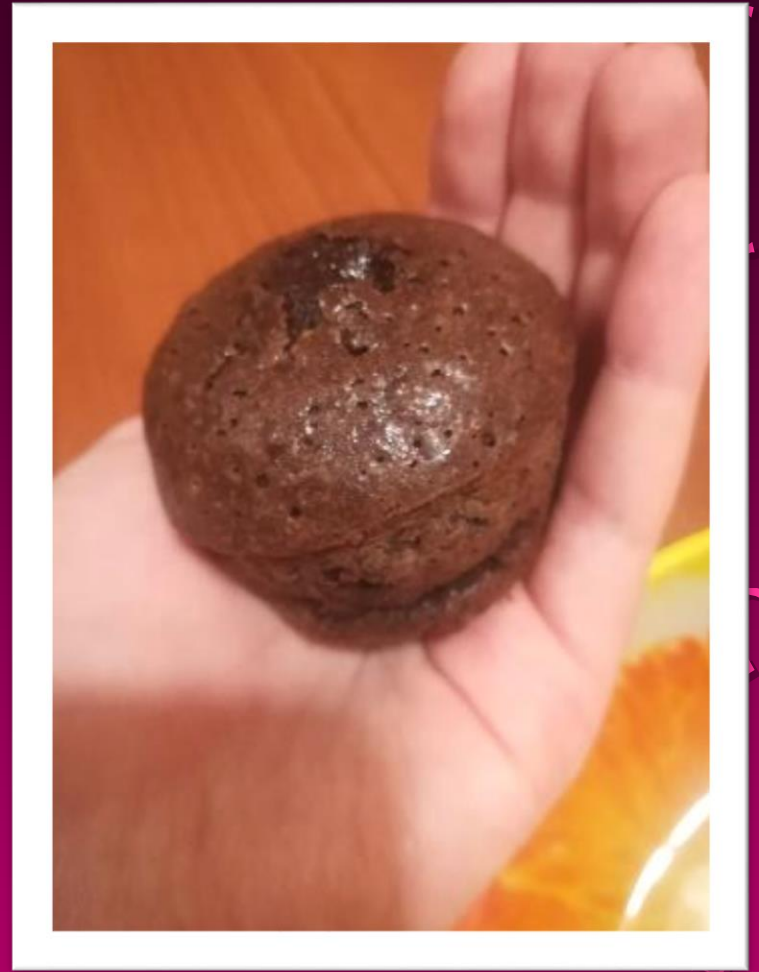


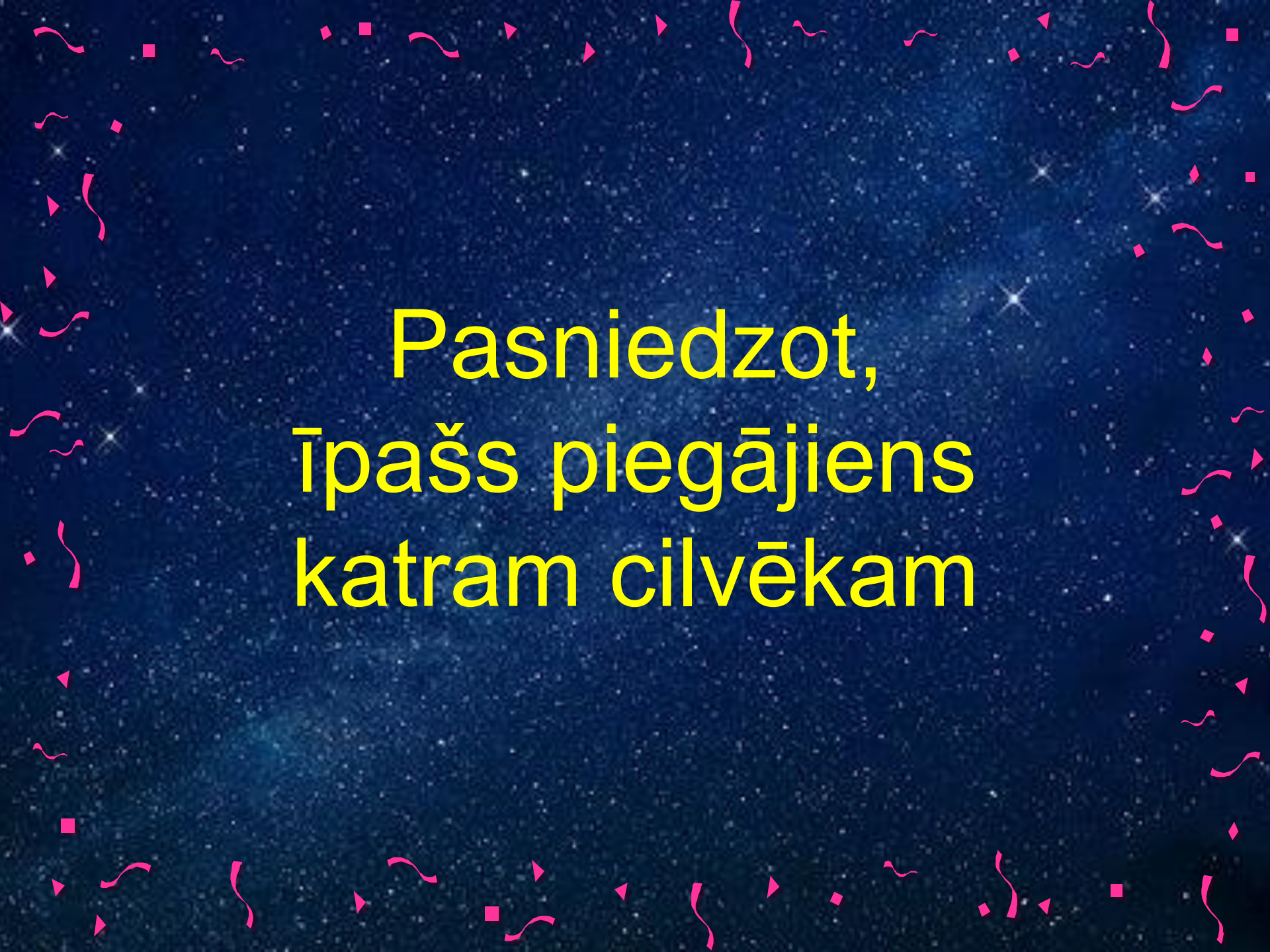
Izņemam no cepeškrāsni



Uzmanīgi izņemam no formiņas (ar nazi atdalām no sienām)



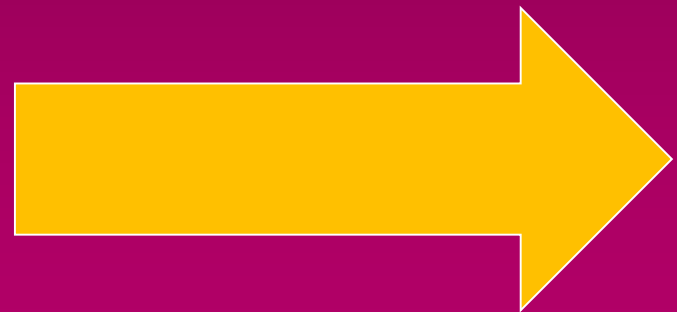




Pasniedzot,
īpašs piegājiens
katram cilvēkam



Fondants konkursam...





Avoti

- <https://fi.pinterest.com/pin/837106649475127978/>
- <https://ru.depositphotos.com/stock-photos/%D1%80%D0%BE%D0%B6%D0%B4%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE.html>
- <https://bipbap.ru/pictures/kartinki-na-zadnij-fon-35-foto.html>



Paldies par uzmanību! 😊