

PIKC VSIA „Rīgas Tūrisma un radošas industrijas
tehnikums”
Pārtikas produktu ražošanas un ēdināšanas nodaļas
skolotājas

LĪGAS RUGĀJAS

ZIEMASSVĒTKU KĀRUMS

«MEDUS TORTE AR SKĀBĀ KRĒJUMA, MASKARPONES SIERA KRĒMU»

2020

RECEPTŪRA (mīklai)

- **KVIEŠU MILTI – 0.470 kg**
- **CUKURS – 0.180 kg**
- **SVIESTS – 0.120 kg**
- **OLAS – 2 gab**
- **MEDUS – 0.100 kg**
- **CEPAMAS PULVERIS – 0.010 kg**
- **PĀRTIKAS SKĀBE – 0.005 kg**

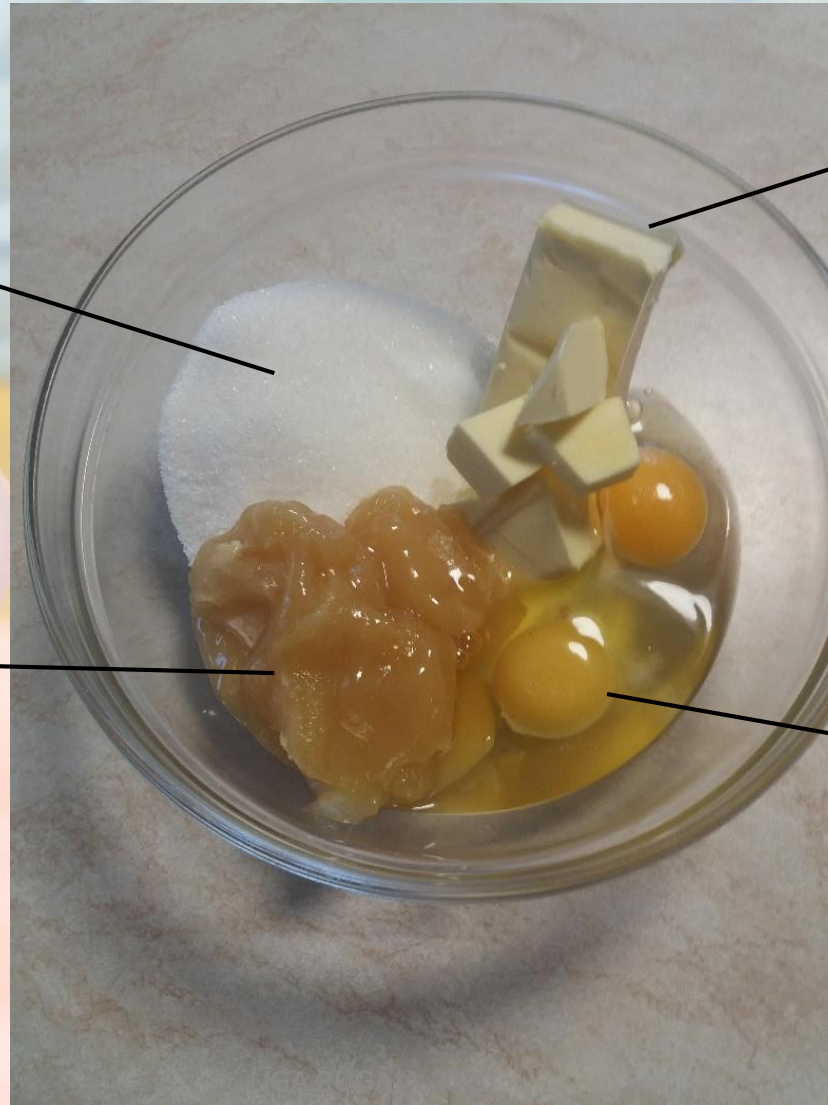
IZEJVIELAS

CUKURS

SVIESTS

MEDUS

OLAS



GATAVOŠANA



TRAUKU AR IZEJVIELĀM LIEK VIRS KARSTA ŪDENS UN MAISOT KARSĒ LĪDZ SVIESTS UN CUKURS PILNĪBĀ IZKUSIS. MASAS TEMPERETŪRA NEDRĪKST PĀRSNIEGT $+45^{\circ}\text{C}$, JO OLAS VAR SĀKT SARECĒT.

CEPAMĀ PULVERA UN SKĀBES PIEVIENOŠANA



SILTAI MASAI PIEVIENO PĀRTIKAS SKĀBI (CITRONSKĀBI, CITRONA SULU, ETIĶI) UN CEPAMO PULVERI. MAISA LĪDZ MASA BEIDZ PUTOT.

MILTU PIEVIENOŠANA



VĒL SILTAI MASAI PIEVIENO IZSIJĀTUS MILTUS UN VISU SAMAIŠA , VIENDABĪGĀ , MĪKSTĀ KONSISTENCĒ. MĪKLAI ĻAUJ ATPŪSTIES 30 MINŪTES. TAD SADALA 7 VIENĀDĀS DAĻĀS.

MĪKLAS VELTNĒŠANA



SAGATAVO FORMU (MANĀ GADĪJUMĀ Ø26 cm), IZKLĀJ AR CEPAMPAPĪRU UN IZVELTNĒ PLĀNĀ KĀRTĀ MĪKLU. SADURSTA AR DAKŠU, LIEK CEPTIES +210 °C, LĪDZ GAIŠI BRŪNAI KRĀSAI.

IZCEPTĀS KĀRTAS

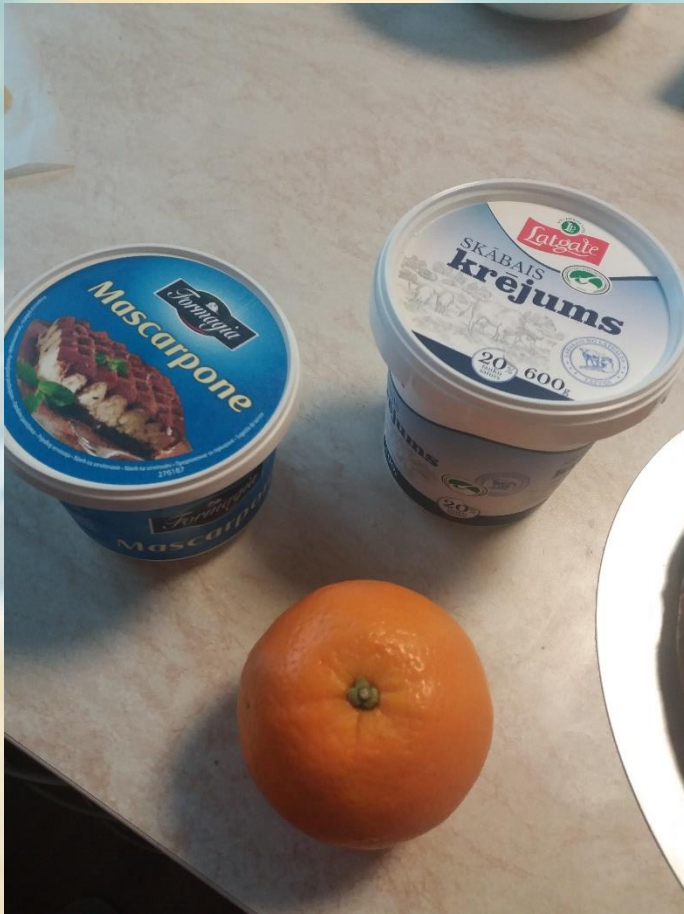


VISAS 7 KĀRTAS IZCEP UN ATDZESĒ LĪDZ +20 °C

RECEPTE KRĒMAM

- **SKĀBAIS KRĒJUMS – 0.800 kg**
- **MASKARPONE SIERS – 0.500 kg**
- **APELSĪNS – 1 gab**
- **CUKURS – 0.080 kg**

KRĒMA GATAVOŠANA



VISAS SASTĀVDAĻAS (SKĀBO KRĒJUMU, MASKARPONES SIERU, APELSĪNA SULU UN NEDAUDZ CUKURA) LIEK TRAUKĀ UN SAPUTO BIEZĀ KRĒMĀ (VEIDOJAS RAKSTS)

TORTES SALIKŠANA



TORTES KĀRTAS LIEK TORTU RINĶĪ UN KATRĀ KĀRTĀ IZLĪDZINA VIENĀDU DAUDZUMU KRĒMA

VIRSPUSES ROTĀŠANA



TORTES VIRPUSĒ KRĒMU IZLĪDZINA NEVIENMĒRĪGI, LAI ATGĀDINĀTU SNIEGA EFEKTU

TORTES NOFORMĒŠANA



SĀNU MALAS ROTĀ AR SASMALCINĀTĀM , IZCEPTĀM MEDUS KŪKAS DRUMSTALĀM. VIRSPUSI ES ROTĀJU AR APELSĪNA ŠĶĒLĪTĒM, MANDARĪNIEM, SALDĒTĀM AVENĒM, MINI ZEFĪRIEM UN LOBĪTĀM PISTĀCIJĀM. AKCENTAM PIEVIENOJU EGĻU ZARIŅUS (KURUS PIRMS TORTES PASNIEGŠANAS –NOŅEM), BRĪVO DAĻU PĀRKAISĪJU AR SUDRABA UN ZELTA CUKURA PĒRLĪTĒM, LAI AKCENTĒTU SVĒTKU MIRDZUMU.



**LAI IZDODAS
KATRAM !
PASNIEDZ PIE
TĒJAS/KAFIJAS .
IZDAIĻO SVĒTKU
GALDU!**