

Magustoidud: Vaarika-bavaroise ja Crème brûlée

Tunni eesmärk:

1. Vaarika-bavaroise ja Crème brûlée valmistamine ja serveerimine.
2. Töö planeerimine: tööde järjekord ja vajalikud töövahendid.
3. Töökoha korraldamine.
4. Korrastustööd õppeköögis.

Tööjuhised

1. Loe läbi toitute valmistamise tehnoloogiad.
2. Planeeri enda töö. Reasta tööetapid loogilises järjekorras. Planeeri vajalikud töövahendid.
3. Valmista vaarika-bavaroise, serveeri 1 portsjon õpetajale hindamiseks ja teine serveerimislauale.
4. Valmista crème brûlée, serveeri 1 portsjon õpetajale hindamiseks ja teine serveerimislauale.
5. Praktilise tunni lõpus tee puhastus- ja koristustööd köögis ning valmistatud toitute kohta analüüs.



Ülesanne 1

Tooraine	Valmistamine
Vaarika-bavaroise 2 portsjonit 90 g vaarikaid (külmutatud) 1 munakollane 4 g želatiini (pulber, leht) 60 ml piima 20 g suhkrut 80 ml vahukoort Serveerimiseks: 50 ml vahukoort 4 g vanillisuhkrut 20 g vaarikaid (külmutatud) värsket mündi	Mise en place Leota želatiin vastavalt toote kirjeldusele. <ol style="list-style-type: none">1. Valmista vaarikatest püree ja suru see läbi sõela.2. Sega munakollane suhkruga heledaks kergeks vahuks.3. Kuumuta piim paksupõhjalises potis keemiseni.4. Lisa kuum piim ettevaatlikult segades munavahule, sega ühtlaseks.5. Vala segu tagasi paksupõhjalisse potti ja kuumuta pidevalt segades kuni kreem pakseneb ning muutub tihedamaks.6. Tõsta tulelt ja lisa eeltöödeldud želatiin, sega ja kurna läbi tiheda sõela.7. Lisa marjapüree kreemipõhjale ja lase jahtuda toatemperatuurini.8. Vahusta vahukoor ja sega ettevaatlikult jahtunud kreemisegule.9. Vala kreem portsjonvormidesse.10. Lase külmikus umbes tund aega tarduda. Serveerimine: <ol style="list-style-type: none">1. Võta kreem vormidest välja ja serveeri.2. Kaunista vaarikate, vahustatud vahukoore ja mündiga.

Kirjuta välja ohukohad vaarika-bavaroise valmistamisel:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Magustoitude valmistamiseks vajalikud töövahendid

Töövahendi nimetus	Kogus	Mille jaoks kasutad?

Analüüsi oma tänast päeva. 😊

1. Millised teoreetilised teadmised aitasid sind tänaste magustoitude valmistamisel ?

.....

2. Milline osa oli tööplaneerimisel kõige keerulisem ja mida sa sellest õppisid?

.....

3. Milline tööprotsess Sul täna kõige paremini toiduvalmistamisel õnnestus?

.....

Õpetaja tagasiside toituledele:

Vaarika-*bavaroise*:

.....

Crème brûlée:

.....