**BISKVITINĖ TEŠLA**

Mokiniai turi pasirinkti šiuos produktus: KIAUŠINIUS, CUKRŲ, MILTUS.

Sudaroma tokia darbo seka, mokiniai patys pasirenka įrankius ir priemones ir bando pagamnti biskvitinę tešlą.

1. Kiaušinius nuplauname ir rūpestingai atskiriame baltymus nuo trynių.
2. Baltymus suplakame į standžias putas.
3. Tryniai ištrinami su cukrumi, kol cukrus štirpsa ir masė padidėja 2-3 kartus.
4. Į trinių masę supilame baltymus ir atsargiai juos išmaišome.
5. Po truputį įmaišome persijotus miltus. Jeigu visi miltai suberiami iš karto, kepinyje lieka sausų miltų gumuliukų. O jeigu tešla perilgai maišoma iš jos isspaudžiamas oras ir biskvitas nebūna purus.
6. Biskvitinė tešla kepama 200- 220o C. Žemesnėje temperatūroje biskvito apačia sukrenta.
7. Skarda į krosnį kišama atsargiai, nekratant, kad iš tešlos neišeitų įplaktas oras, ir 10-15 min nejudinamas iš vietos.

LABORATORINIS LAPAS

( Užduočių lapas biskvitinei tešlai)

1. Nupieškite technologinę schemą. Technologinei sekai pavaizduoti pasirinkite sutartinius ženklus ( pvz. produktų piešinukai, arba gali būti produktai įrašomi į pasirinktą geometrinę figūrą), technologinius procesus rašykite glaustai, pvz. sumaišoma, išsijojama.

|  |
| --- |
|  |

1. Kokius produktus pasirinkote biskvitinei tešlai? ............................................................................................................................................................................................................................................................................................
2. Ruošiant biskvitinę tešlą vienam kiaušiniui dedama..............cukraus,.................. miltų ( įrašykite kiekį)
3. Jeigu miltai yra didelio glitimo, glitimo kiekį galima sureguliuoti .....................................

.............................................................................................................................................

1. Kepant biskvitinius kepinius galimi nepasisekimai:
	1. Biskvias nepurus, nes..............................................................................................
	2. Kepinys kietesnis ir sunkesnis, nes..............................................................................................................................................................................................................................................................
	3. Biskvito apačia sukritusi, nes ....................................................................................................................................................................................................................................................................
	4. Biskvitas sukrito, nes ..............................................................................................

.............................................................................................................................................

1. Kokioje temperatūroje kepami biskvitiniai kepiniai? .......................................................

IŠVADA ................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

ĮVERTINIMAS ................................................................................................................................................................

(pildo mokytojas)

PASTABOS ................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

(pildo mokytojas)