|  |  |
| --- | --- |
| IZGLĪTĪBAS IESTĀDE | Kuldīgas Tehnoloģiju un tūrisma tehnikums |
| PROGRAMMAS VEIDS | Profesionālās vidējās izglītības programma |
| IEGŪSTAMĀ KVALIFIKĀCIJA vai programmas nosaukums | Ēdināšanas pakalpojumu speciālists, trešais kvalifikācijas līmenis |

**Mācību priekšmets :Konditorejas izstrādājumu tehnoloģija**

**Darba autors : Dace Šimkevica**

**Metodiskais darbs:**  Musa tortes gatavošanas tehnoloģija

**Aveņu ,šokolādes musa torte**

**Biskvītam**

3 gb olas

60 g cukurs

54g milti

**Mandeļu pamatnei**

50g sviests

30g brūnais cukurs

100g mandeļu milti

15g kartupeļu ciete

**Aveņu muss**

100g cukurs

220g aveņu biezenis

250g saldais krējums

12 g želatīna plāksnes

**Šokolādes muss**

250g saldais krējums

10g želatīna plāksnes

250g piena šokolāde

**Mandeļu pamatnei** paredzētās izejvielas samīca viendabīgā masā un liek uz 30 min. ledusskapī .Atdzesētu mīklu izrullē formas lielumā un cep 2200t.

**Biskvītam** olas puto kopā ar cukuru siltā ūdens peldē, līdz masa sabiezē, sijājot iecilā miltus, cep 2200t.

**Aveņu musam** avenes izberž caur sietu, želatīnu uzbriedina un izkausē un iemaisa aveņu biezenī..Krējumu saputo ar cukuruun sacilā kopā ar aveņu biezeni.

Šokolādes musam šokolādi izkausē, samaisa ar saputotu krējumu un iemaisa želatīnu.

Kūkas formu ietauko un izkaisa ar pūdercukuru ,ieliek biskvīta kārtu, pārlej ar šokolādes musu ,ieklāj mandeļu mīklas kārtu, pārlej ar aveņu musu. Tortei ļauj vismaz 3 stundas sastigt ledusskapī. Virsmu rotā pēc ieskatiem.