|  |  |
| --- | --- |
| 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:**  Mežģīņu mastikas veidošana

2020.gads

**Mežģīņu masa**

**100 g produkta pagatavošanai:**

56 ml ūdens

42g sausais mastikas maisījums

3g šķidrais mastikas maisījums (apmēram viena tējkarote)

* Bļodā ielej ūdeni ,pieber sauso maisījumu un vienmērīgi maisa apmēram 5 min.

neputojot.

* Masai pievieno šķidro maisījumu un turpina vienmērīgi maisīt vēl 8-10 min.
* Iegūto masu izlīdzina uz veidnes ar lāpstiņu tā ,lai masa iespiežas gravējumā.
* Neizmantoto masu pārvelk ar plēvi un uzglabā ledusskapī.(līdz 7 dienām)

Produkts parasti izžūst 6-8 stundās un to ir viegli atbrīvot no veidnes. Ja nepieciešams mežģīni izmantot steidzamāk ,tad var likt krāsnī un cept 70-80 0t 10-12 min. Lai izņemtu mežģīni no veidnes ,veidni apgriež otrādi un uzmanīgi izņem mežģīni . Ja grib veidot krāsainu mežģīni ,gatavojot šķidro masu , tai pievieno ūdenī šķīstošu krāsvielu, vai ietonē ar aerogrāfu.

Mežģīni klāj uz pamatnes , kura pārklāta ar šokolādi, mastiku vai glazūru. Pielīmē ar cukura sīrupu, šokolādi, ūdeni, pārtikas līmi.

Uzglabā slēgtā traukā starp papīra kārtām. Uzglabāšanas laiks līdz pat 6 mēnešiem.

