**Gastronomia w praktyce 20.04 – Obróbka cieplna pieczenie**

1. Pieczenie polega na ogrzewaniu produktów suchym, gorącym powietrzem lub gorącym powietrzem nasyconym parą wodną w temperaturze od 170-250°C
2. Jako zadanie na ten tydzień będziecie mieli wykonanie jabłka pieczonego wg. receptury – poproszę o wykonanie zdjęcia i przesłanie mi go. Jak również proszę o przeprowadzenie oceny organoleptycznej deseru (czyli jak smakuje) i również o odesłanie do 26.04.2020 na email: [a.p.narkielon@wp.pl](mailto:a.p.narkielon@wp.pl) lub messangerem
3. Receptura „Jabłka pieczone”:

Normatyw surowcowy:

* Jabłka 2 szt.
* Cytryna 1 szt.
* Dżem/konfitura 100 g
* Opcjonalnie rodzynki orzechy

Sposób wykonania:

* przeprowadź obróbkę wstępną surowców (jabłka umyj, odetnij wierzch i skrop sokiem z cytryny, ostrożnie wydrąż gniazda nasienne)
* Dżem wymieszaj z sokiem cytryny
* Do wydrążonych jabłek włóż łyżkę dżemu.
* Skórkę przed pieczeniem nakłuj patyczkiem
* Piecz na blasze w temperaturze 180°C ok 30 min

Do środka możesz też włożyć sparzone rodzynki, posiekane orzechy.

* Dobierz naczynia do ekspedycji i zrób zdjęcie.

1. Wypełnij tabelkę i odeślij ze zdjęciem:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Smak | Zapach | Konsystencja | Barwa | Kruchość |
|  |  |  |  |  |