

# **Teme za završni rad šk. god. 2020./2021.**

## **Slastičar**

### **Slastičarstvo**

**Mentor: Irena Žgela**

1. Prhko tijesto - slastice od prhkog tijesta
2. Biskvitne smjese
3. Lisnato tijesto - slastice od lisnatog tijesta
4. Slastice na bazi želatine i slatkog vrhnja
5. Dizano tijesto - slastice od dizanog tijesta
6. Hrustavo tijesto i slastice od hrustavog tijesta

### **Ugostiteljsko posluživanje**

**Mentor: Zdenka Tomljanović**

1. Posluživanje slatkih jela i deserta
2. Flambiranje slatkih jela

### **Poznavanje robe i prehrana**

**Mentor: Melanija Hodalj, dipl. ing.**

1. Vrste i upotreba meda u slastičarstvu
2. Upotreba kakaa i čokolade u slastičarstvu
3. Upotreba mliječnih proizvoda u pripremi kolača
4. Vrste i upotreba voća i voćnih prerađevina u slastičarstvu
5. Upotreba aditiva pri izradi kolača

### **Strani jezik II: Francuski jezik**

**Mentor: Sonja Vukelić, prof.**

1. Entremets sucrés
2. Les pâtisseries françaises