**DISCIPLINA 4. – PRIPREMANJE SLATKOG IZLOŠKA NA TANJURU**

**Slatki izložak na tanjuru za jednu osobu (4 tanjura)**

**OBAVEZNI ELEMENTI:**

**- biskvit**

**- slastičarska krema**

**- dekoracija od čokolade**

**- šumsko voće**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. | Pšenično brašno glatko | 23. | Orasi |
| 2. | Pšenično brašno oštro | 24. | Lješnjaci |
| 3. | Kukuruzno brašno | 25. | Bademi |
| 4. | Škrobno brašno | 26. | Limun |
| 5. | Šećer | 27. | Naranča |
| 6. | Šećer u prahu | 28. | Mljeveni mak |
| 7. | Vanili šećer | 29. | Rum |
| 8. | Jaja | 30. | Cimet |
| 9.  | Pekmez od marelica | 31. | Klinčić mljeveni |
| 10.  | Med | 32. | Prašak za pecivo |
| 11. | Mlijeko | 33. | Sol |
| 12. | Jogurt | 34. | Svježa menta |
| 13. | Kiselo vrhnje | 35. | Maraskino |
| 14. | Slatko vrhnje (biljno i mliječno) | 36. | Mahuna vanilije |
| 15. | Maslac | 37. | Šumsko voće (smrznuto) |
| 16. | Margarin |  |  |
| 17. | Ulje |  |  |
| 18. | Čokolada tamna |  |  |
| 19.  | Čokolada bijela |  |  |
| 20. | Kakao |  |  |
| 21. | Želatina (mljevena, listići) |  |  |
| 22. | Grožđice |  |  |