

# Juustusai

**Kogus** 20 tk

KIRJELDUS Kihiline väikesai, millel on selgelt näha juustutäidise kihid. Rullikujuline.

Väikesaia kaal **0.060 kg**

## TAINAS

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu 550	0.640
Presspärm	0.062
Suhkur	0.096
Margariin	0.080
Munamass/muna	0.060
Sool	0.020
Vesi~	0.260

Kokku **1.218**

Kõik toorained segatakse ühtlaseks tainaks ja lastakse käärida.

Kerkekapi temperatuur 28-32 °C.

Käärimise aeg 40-50 min.

## VORMIMINE

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu 550	0.060
Margariin	0.140
Juust	0.300

Kokku **0.500**

Tainas rullitakse 1 cm paksuseks ristkülikuks, mis kaetakse eelnevalt pehmendatud margariiniga ja puistatakse üle riivitud juustuga.

Keeratakse tugevalt rulli.

Rullist lõigatakse 68-70 g tainatükid.

Asetatakse küpsetusplaadile kerkima 45-50 minutiks.

## VIIMISTLUS JA KÜPSETAMINE

Koostisosad	Kogused kg
Vesi	0.020
Munamass/muna	0.020

Kokku **0.040**

Enne ahju asetamist viimistletakse tooted munamäärdega.

Tooted küpsetatakse ~200 °C juures 8-10 min.

# Lihapirukas

**Kogus** 20 tk

KIRJELDUS Neljakandiline lihatäidisega pirukas.

Piruka kaal **0.075 kg**

## TAINAS

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu 550	0.720
Presspärm	0.020
Suhkur	0.060
Margariin	0.060
Taimne õli	0.010
Munamass/muna	0.040
Sool	0.008
Vesi~	0.360

Kokku **1.278**

Kõik toorained segatakse ühtlaseks tainaks ja lastakse käärida.

Kerkekapi temperatuur 30-35 °C.

Käärimise aeg 20-30 min.

## TÄIDIS JA VORMIMINE

Koostisosad	Kogused kg
<b>TÄIDIS</b>	
Hakkliha	0.660
Röstsibul	0.050
Taimne õli	0.020
Sool	0.008
Pipar	0.003
Nisujahu 550	0.020
<b>VORMIMINE</b>	
Nisujahu 550	0.060

Kokku **0.821**

**TÄIDIS:** hakkliha pruunistatakse õliga, lisatakse jahu, hautatakse, jahutatakse, peenestatakse, lisatakse röstsibul ja maitseained ning segatakse kokku.

Tainast vormitakse ümara kujuga 60 g kuklid ja kergitatakse. Kerkinud kuklid rullitakse laiali, keskele asetatakse 28-30 g täidist ja vormitakse ümbrikukujulised pirukad. Vormitud pirukad keeratakse ühenduskohaga küpsetusplaadi poole.

Asetatakse küpsetusplaadile kerkima.

Kerkimise aeg 30-45 min.

## VIIMISTLUS JA KÜPSETAMINE

Koostisosad	Kogused kg
Vesi	0.020
Munamass/muna	0.030

Kokku **0.050**

Enne ahju asetamist viimistletakse tooted munamäärdega.

Küpsetatakse ~200-210 °C juures 8-12 min.

Küpsetamise algfaasis võib vajadusel lisada auru.

# Singi-juustupirukas

**Kogus** 20 tk

KIRJELDUS Piklik singi-juustutäidisega pirukas.

Piruka kaal **0.075 kg**

## TAINAS

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu 550	0.720
Presspärm	0.020
Suhkur	0.060
Margariin	0.060
Taimne õli	0.010
Munamass/muna	0.040
Sool	0.008
Vesi ~	0.360
<b>Kokku</b>	<b>1.278</b>

Kõik toorained segatakse ühtlaseks tainaks ja lastakse käärida.

Kerkekapi temperatuur 30-35 °C.

Käärimise aeg 20-30 min.

## TÄIDIS JA VORMIMINE

Koostisosad	Kogused kg
Keedusink	0.440
Röstsibul	0.040
Juust	0.100
Taimne õli	0.044
Nisujahu 550 puisteks	0.080

*TÄIDIS:* keedusink aetakse läbi hakkmasina või riivatakse riiviga, lisatakse röstitud sibul ja riivitud juust ning segatakse kokku.

Tainast vormitakse ümara kujuga 60 g kuklid ja kergitatakse.

Kerkinud kuklid rullitakse laiali, keskele asetatakse 28-30 g täidist ja vormitakse piklikud pirukad.

Asetatakse küpsetusplaadile kerkima 30-45 min.

**0.704**  
Kokku

## VIIMISTLUS JA KÜPSETAMINE

Koostisosad	Kogused kg
Vesi	0.020
Munamass/muna	0.030
<b>Kokku</b>	<b>0.050</b>

Enne ahju asetamist viimistletakse tooted munamäärdega.

Küpsetatakse ~200-210 °C juures 8-12 min.

Küpsetamise algfaasis võib vajadusel lisada auru.

# Lehesai glasuuriga

**Kogus** 20 tk

KIRJELDUS Kihiline väikesai, kolmnurkse kujuga, täidiseks moos. Kaetud glasuuriga.

Väikesaia kaal **0.080 kg**

## TAINAS

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu 550	0.800
Presspärm	0.030
Suhkur	0.154
Margariin	0.080
Munamass/muna	0.060
Sool	0.012
Vesi ~	0.360

Kokku **1.496**

Kõik toorained segatakse ühtlaseks tainaks ja lastakse käärida.

Kerkekapi temperatuur 28-32 °C.

Käärimise aeg 40-50 min.

## VORMIMINE

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu 550	0.060
Margariin	0.088
Küpsetuskindel moos	0.340
Modifitseeritud tärklis	0.016

Kokku **0.504**

Tainas rullitakse 1,5 cm paksuseks ristkülikuks.

2/3 tainast kaetakse margariiniga ja pannakse kolmeks kokku.

Rullimist teostatakse veel üks kord.

Tainas asetatakse jahedasse 20-25 minutiks.

Tainas rullitakse 1,5 cm paksuseks.

Lõigatakse ruudukujulised 64-66 g tainatükid.

Tainatüki keskele pannakse 15 g keedist, vormitakse

kolmnurkselt kokku ja tehakse kahele küljele lõiked. Küpsetuskindla

keedise puudumisel lisatakse tavakeedisele modifitseeritud tärklis.

Asetatakse kerkima 45-50 minutiks.

## VIIMISTLUS JA KÜPSETAMINE

Koostisosad	Kogused kg
Vesi	0.020
Munamass/muna	0.030
<b>GLASUUR</b>	
Suhkur	0.240
Vesi	0.096

Kokku **0.366**

Enne ahju asetamist viimistletakse tooted munamäärdega.

Küpsetatakse ~200-210 °C juures 8-12 min.

Küpsetamise algfaasis võib vajadusel lisada auru.

**GLASUURI VALMISTAMINE:** suhkrust ja veest keedetakse siirup 115 °C-ni.

Jahtunud tooted kaetakse glasuuriga.

# Kohupiimakorp

**Kogus** 20 tk

KIRJELDUS Ümmargune väikesai keskel asetseva kohupiimatäidisega.

Väikesaia kaal **0.080 kg**

## TAINAS

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu 550	0.600
Presspärm	0.040
Suhkur	0.110
Margariin	0.054
Sool	0.006
Vesi ~	0.300

Kokku **1.110**

Kõik tooraine segatakse ühtlaseks tainaks ja lastakse käärida.

Kerkekapi temperatuur 28-32 °C.

Käärimise aeg 20-30 min.

## VORMIMINE, VIIMISTLUS JA KÜPSETAMINE

Koostisosad	Kogused kg
<b>TÄIDIS</b>	
Margariin	0.056
Kohupiim	0.620
Suhkur	0.084
Vaniljekreemipulber	0.048
Munamass/muna	0.110
<b>VORMIMINE</b>	
Nisujahu 550	0.040
<b>VIIMISTLUS</b>	
Vesi	0.020
Munamass/muna	0.030

Kokku **1.008**

**TÄIDISE VALMISTAMINE:** kohupiima hulka segatakse pehmendatud margariin, suhkur, muna ja vaniljekreemipulber.

Käärinud tainast kaalutakse 55 g tainatükid.

Veeretatakse kuklid.

Asetatakse küpsetusplaadile kerkima 20-30 min.

Kerkinud kukli keskele vajutatakse õõnsus.

Määritakse munamäärdega.

Õõnsusesse pritsitakse 40 g kohupiimatäidist.

Küpsetatakse ~200-210 °C juures 8-12 min.

Küpsetamise algaasis võib vajadusel lisada auru.

# Moonirull pumatiga

**Kogus** 20 tk

KIRJELDUS Väikesai, millel on selgelt näha moonitäidisekihid. Kaetud pumatiga.

Väikesaia kaal **0.065 kg**

## TAINAS

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu 550	0.720
Presspärm	0.032
Suhkur	0.115
Margariin	0.086
Munamass/muna	0.063
Sool	0.009
Vesi ~	0.320
<b>Kokku</b>	<b>1.345</b>

Kõik toorained segatakse ühtlaseks tainaks ja lastakse käärida.

Kerkekapi temperatuur 28-32 °C.  
Käärimise aeg 30-40 min.

## VORMIMINE

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu 550	0.060
Suhkur	0.040
Margariin	0.096
Mooniseemned	0.046
<b>Kokku</b>	<b>0.242</b>

Kerkinud tainas rullitakse ~1 cm paksuseks ristkülikuks, mis kaetakse pehmendatud margariiniga ja puistatakse üle suhkruga segatud mooniseemnetega.  
Keeratakse tugevaks rulliks.  
Rullist lõigatakse 64-66 g tainatükid.  
Asetatakse küpsetusplaadile kerkima 30-40 minutiks.

## VIIMISTLUS JA KÜPSETAMINE

Koostisosad	Kogused kg
Vesi	0.020
Munamass/muna	0.030
<b>PUMAT</b>	
Tuhksuhkur	0.320
Kakao	0.014
Vesi ~	0.070
<b>Kokku</b>	<b>0.454</b>

Enne ahju asetamist määratakse tooted munamäärdega.  
Küpsetatakse ~200-210 °C juures 8-12 min.

**PUMATI VALMISTAMINE:** sõelutud tuhksuhkur, kakao ja vesi segatakse omavahel ning sojendatakse 38-40 °C-ni.  
Tooted kaetakse pumatiga.

# Juustu-croissant

**Kogus** 20 tk

KIRJELDUS Pärimi- lehttainast *croissant* juustutäidise ja -puistega.

Väikesaia kaal **0.070 kg**

## TAINAS

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu 550	0.800
Presspärm	0.040
Suhkur	0.054
Margariin	0.028
Munamass	0.016
Sool	0.008
Külm vesi	0.260

Kokku **1.350**

## VORMIMINE

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu 550	0.080
Kihistusmargariin	0.268
Riivjuust	0.160

Kokku **0.508**

Kõik toorained segatakse tainaks.

Taina temperatuur 20-22 °C.

Käärimise aeg 10-15 minutit külmkapis.

Tainas kihistatakse kihistusmargariiniga ja pannakse kolmeks kokku. Kihistamist korratakse veel kaks korda. Kolmanda kihistamise ajal puistatakse taina peale riivjuust ja pannakse kolmeks kokku. Iga kihistamise vahel hoitakse tainast 20 min külmkapis. Kihistatud tainas rullitakse 3-4 mm paksuseks. Lõigatakse ~14 cm laiused ja 20 cm pikkused ning ~80 g kolmnurgad ning rullitakse kolmnurk kokku. Tooted asetatakse kerkima. Kerkekapi temperatuur 28-32 °C. Kerkimise aeg 30-40 min.

## VIIMISTLUS JA KÜPSETAMINE

Koostisosad	Kogused kg
Vesi	0.020
Munamass	0.020
Riivjuust	0.040

Kokku **0.080**

Poole kerkeajal määratakse tooted munamäärdega ja puistatakse peale riivjuust. Kergitatakse lõplikult. Küpsetatakse ~200 °C juures vajadusel auruga 10-12 min.

# Vaarika-šokolaadi *croissant*

**Kogus** 20 tk

KIRJELDUS Pärimi-lehttainast valmistatud *croissant* šokolaadi ja vaarikamoosiga.

Väikesaia kaal **0.070 kg**

## TAINAS

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu 550	0.660
Presspärm	0.033
Suhkur	0.029
Margariin	0.026
Munamass/muna	0.150
Sool	0.008
Külm vesi ~	0.260

Kokku **1.166**

Kõik toorained segatakse tainaks.

Taina temperatuur 20-22 °C.

Laagerdumisaeg 10-15 minutit külmkapis.

## VORMIMINE JA TÄIDIS

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu 550	0.150
Kihistusmargariin	0.220
<b>TÄIDIS</b>	
Šokolaadipulk	0.120
Vaarikamoos	0.150

Kokku **0.640**

Tainas kihistatakse kihistusmargariiniga ja pannakse kolmeks kokku. Kihistamist korratakse veel kaks korda.

Iga kihistamise vahel hoitakse tainast 20 min külmkapis.

Lahtirullitud taina mõõt on 55x40 cm.

Lõigatakse 11 cm laiused ja 20 cm pikkused 60-65 g kolmnurgad.

Pritsitakse 6-7 g vaarikamoosi, asetatakse peale üks 6 g šokolaadipulk ja rullitakse kolmnurk kokku.

Kerkekapi temperatuur 28-32 °C. Kerkimise aeg 30-40 min.

## VIIMISTLUS

Koostisosad	Kogused kg
Munamass/muna	0.030
Vesi	0.015

Kokku **0.045**

Tooted määratakse munamäärdega.

## KÜPSETAMINE, VIIMISTLUS

Koostisosad	Kogused kg
Kakaoglasuur	0.080

Kokku **0.080**

Küpsetatakse ~200 °C juures 10-12 min.

Küsetamise algfaasis võib vajadusel lisada auru.

Jahtunud tooted kaunistatakse kakaoglasuuri triipudega.



# Vahukoorekukkel

**Kogus** 20 tk

KIRJELDUS Pärimtainast kukkel, moositäidise ja kreemiga. Üle puistatud tuhksuhkruga.

Väikesaia kaal **0.090 kg**

## TAINAS

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu 550	0.730
Presspärm	0.033
Suhkur	0.090
Margariin	0.085
Munamass/muna	0.055
Kardemon	0.002
Sool	0.007
Piim	0.200
Vesi ~	0.120

Kokku **1.322**

Kõik toorained segatakse ühtlaseks tainaks ja lastakse käärida.

Kerkekapi temperatuur 28-32 °C.  
Käärimise aeg 30-40 min.

## VORMIMINE JA KÜPSETAMINE

Tainas tükeldatakse 64-65 g tükkideks ja ümardatakse kukliteks ja kergitatakse 45-50 minutit.  
Küpsetatakse ~180 °C juures 10-11 minutit.  
Küpsetamise algfaasis võib vajadusel lisada auru.  
Jahutatakse ning lõigatakse ära kukli ülemine osa ja eemaldatakse osa kukli sisust.

## KREEM, TÄIDIS JA VIIMISTLUS

Koostisosad	Kogused kg
Vahukoor 35%	0.170
Taimne vahukreem	0.300
Suhkur	0.040
Maasikamoos	0.260
Tuhksuhkur	0.020

Kokku **0.510**

Vahukoor ja taimne vahukreem segatakse omavahel, lisatakse suhkur ja vahustatakse.

Kukli äralõigatud süvendisse pritsitakse 12 g maasikamoosi ja "teokarbina" 22 g vahukoorekreemi. Peale asetatakse kukli äralõigatud osa.  
Kukkel puistatakse üle tuhksuhkruga.

# Vaniljekreemisai

**Kogus** 20 tk

KIRJELDUS

Kihitatud pärmitainast väikesai, millel täidiseks vaniljekreem. Vormitud poolümbrikuks.

Väikesaia kaal

**0.080 kg**

## TAINAS

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu 550	0.768
Presspärm	0.048
Suhkur	0.072
Margariin	0.110
Munamass/muna	0.090
Sool	0.010
Vesi ~	0.300

Kokku

**1.398**

Kõik toorained segatakse ühtlaseks tainaks ja lastakse käärida.  
Kerkekapi temperatuur 28-32 °C.  
Käärimise aeg 30-40 min.

## VORMIMINE JA KREEMI VALMISTAMINE

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu 550	0.072
Margariin	0.110
<b>VANILJEKREEM</b>	
Vaniljekreemipulber	0.140
Vesi	0.400

Kokku

**0.722**

Tainas rullitakse jahuga ülepuistatud laual ristkülikuks. 2/3 tainast kaetakse pehme margariiniga ja pannakse kolmeks kokku. Rullimist ja kokkupanekut teostatakse veel üks kord.

Tainas asetatakse jahedasse 20-25 minutiks.

Tainas rullitakse ja lõigatakse ruudukujulised 64-66 g tainatükid.

**VANILJEKREEMI VALMISTAMINE:** vaniljekreemipulber segatakse külma veega.

Tainatüki keskele pritsitakse 25 g vaniljekreemi ja tainatüki kaks nurka vormitakse keskele kokku.

Asetatakse kerkima.

## VIIMISTLUS

Koostisosad	Kogused kg
Munamass/muna	0.030
Vesi	0.015

Kokku

**0.045**

Enne ahju panekut viimistletakse tooted munamäärdega.

## KÜPSETAMINE JA VIIMISTLUS

Koostisosad	Kogused kg
Tuhksuhkur	0.036

Kokku

**0.036**

Küpsetatakse ~200 °C 10-12 min.

Küpsetamise algfaasis võib vajadusel lisada auru. Jahtunud tooted viimistletakse tuhksuhkruga.