

Küpsis Kevadlill

Kogus 1 kg

KIRJELDUS Võibiskiittainast küpsis, mis on lilleõiekujuline ja mille keskel on pumatitäpp.

TAINAS

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu 550	0.561
Suhkur	0.231
Munamass/muna	0.165
Margariin	0.390
Vesi	0.040

Kokku **1.387**

VORMIMINE JA KÜPSETAMINE

Suhkur ja margariin vahustatakse.

Lisatakse järk-järgult munamassi ja vee segu.

Vahustunud massile lisatakse juurde eelnevalt sõelutud jahu ning segatakse ühtlaseks tainaks.

Tainas vormitakse sakilise tülle Ø 10-11 ja pritskoti abil, küpsetuspaberiga kaetud plaadile 40-45 mm läbimõõduga õiekujulised pooltooted.

Küpsise keskele vajutatakse lohuke.

Küpsetatakse ~200 °C juures 7-8 minutit.

NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripäradele.

PUMAT JA VIIMISTLUS

Koostisosad	Kogused kg
Tuhksuhkur	0.116
Kakao	0.004
Vesi	0.017

Kokku **0.137**

PUMATI VALMISTAMINE: tuhksuhkur ja kakao sõelutakse, lisatakse vesi ning segatakse ühtlaseks massiks.

Soojendatakse 45 °C-ni ja pritsitakse täpp jahtunud küpsise lohku.

Küpsis Keeleke

Kogus 1 kg

KIRJELDUS Võibiskiittainast valmistatud küpsis, mis on keelekesekujuline.

VÕIBISKVIITAINAS

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu 550	0.500
Margariin	0.320
Suhkur	0.320
Munamass/muna	0.320
Kokku	1.460

Suhkur ja margariin vahustatakse.

Lisatakse järk-järgult munamass/muna.

Vahustunud massile lisatakse juurde eelnevalt sõelutud jahu ning segatakse ühtlaseks tainaks.

VORMIMINE

Tainast vormitakse sileda tülle Ø 10 ja pritskoti abil, küpsetuspaberiga kaetud plaadile pikliku kujuga 6 cm pikkused küpsised.

VIIMISTLUS JA KÜPSETAMINE

Küpsetatakse ~200 °C juures 7-8 minutit.

NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripäradele.

Rummikook

Kogus 20 tk

Kook koosneb biskviidist, rummi-kakaokreemist ja immutussiirupist, mis on omavahel kokku vormitud pallikeseks.

KIRJELDUS Kaunistuseks rummikreem ja tuhksuhkur.

Koogi kaal **0.060 kg**

BISKVIIT

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu 550	0.200
Suhkur	0.186
Munamass/muna	0.404
Kokku	0.790

Munamass/muna vahustatakse suhkruga tugevaks vahuks, lisatakse sõelutud jahu ja segatakse ühtlaseks.

Biskviit määratakse küpsetusplaadile.

Küpsetatakse ~210 °C juures 6-8 minutit.

NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripäradele.

Biskviit jahutatakse ning riivatakse või segatakse masinas peeneks.

Biskviidipurust võetakse koogi kaunistuseks ~40 g.

IMMUTUS

Koostisosad	Kogused kg
Suhkur	0.200
Vesi	0.140
Kokku	0.340

Suhkrust ja veest keedetakse siirup.

Jahutatakse 20 °C-ni.

RUMMIKREEM

Koostisosad	Kogused kg
Kreemimargariin/või	0.260
Kondenspiim suhkruga	0.100
Tuhksuhkur	0.190
Rummiessents	0.036
Kakao	0.050
Kokku	0.636

Kreemimargariin/või, kondenspiim suhkruga ja eelnevalt sõelutud tuhksuhkur vahustatakse kohevaks, valkjaks kreemiks.

Saadud kreem maitsestatakse rummiessentsiga.

Kreemist võetakse kaunistuseks ~90 g.

Purustatud biskviidile lisatakse immutussiirup, kakao ja rummikreem ning segatakse ühtlaseks massiks.

Veeretatakse pallikesed ~55 g.

VIIMISTLUS

Koostisosad	Kogused kg
Tuhksuhkur	0.010
Rummikreem	0.090
Kokku	0.100

Pallikesed veeretatakse biskviidipurust, tehakse külgedele täkked ja pealispinnale vajutatakse lohk.

Kaunistatakse rummikreemi ja tuhksuhkruga.

Rullbiskviit toorjuustukreemiga

Kogus 1 kg
KIRJELDUS Rullbiskviit koosneb toorjuustukreemist ja marjadest. Kaunistatud tuhksuhkruga.

BISKVIITAINAS

Koostisosad	Kogused kg
Munamass/muna	0.200
Suhkur	0.105
Nisujahu 550	0.105
Kokku	0.410

Munamass/muna vahustatakse koos suhkruga tugevaks vahuks, lisatakse sõelutud jahu ning segatakse ühtlaseks tainaks.

Tainas valatakse küpsetuspaberiga kaetud plaadile ning silutakse paletiga ühtlaseks ~1,0 cm paksuseks.

Küpsetatakse ~200 °C juures 6-8 minutit.

NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripäradele.

IMMUTUS

Koostisosad	Kogused kg
Suhkur	0.080
Vesi	0.080
Kokku	0.160

Suhkrust ja veest keedetakse siirup.

Jahutatakse 20 °C-ni.

KREEM

Koostisosad	Kogused kg
Või	0.135
Toorjuust	0.220
Tuhksuhkur	0.135
Vaniljesuhkur	0.010
Kokku	0.500

Või ja tuhksuhkur vahustatakse kohevaks valkjaks

massiks, lisatakse eelnevalt läbisegatud toorjuust.

Vahustatakse kiiresti ühtlaseks kreemiks.

VORMIMINE JA VIIMISTLUS

Koostisosad	Kogused kg
Marjad	0.200
Tuhksuhkur	0.005
Kokku	0.205

Lauale asetatakse küpsetuspaber, mille peale kummutatakse küpsetatud ja jahutatud rullbiskviidiplaat.

Eemaldatakse biskviidiplaadi küljes olev küpsetuspaber.

Biskviidiplaadile määratakse paleti abil kreem ning

puistatakse peale marjad ja keeratakse rulli.

Kaunistatakse tuhksuhkruga.

Kohupiimatasku

Kogus 20 tk

Keedutainast kook, mis on ühesuguse kujuga ja täidetud kohupiimatäidisega.
Pealispinnal tuhksuhkur.

KIRJELDUS

Koogi kaal **0.060 kg**

KEEDUTAINAS

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu 550	0.200
Margariin	0.100
Munamass/muna	0.340
Sool	0.003
Vesi	0.200

Kokku **0.843**

Keedunõusse pannakse vesi, sool ja margariin ning kuumutatakse keemiseni.
Lisatakse nisujahu ja kuumutatakse segu veel 5 min segamist katkestamata,
kuni segu lööb keedunõu servadest ja põhjast lahti.
Mass jahutatakse 60-70 °C-ni ning lisatakse järkjärgult munamass,
jätkatakse segamist, kuni moodustub ühtlane tainas.
Tainast pritsitakse ümmargused tooted, kasutades sakilise äärega tüllet Ø 12-14.
Küpsetatakse ~185-210 °C juures 20-25 minutit.
Küpsetamise algul 10 sekundit auruga.
NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripäradele.

KOHUPIIMAKREEM

Koostisosad	Kogused kg
Kohupiim	0.400
Tuhksuhkur	0.200
Taimne vahukreem	0.400

Kokku **1.000**

Taimne vahukreem vahustatakse koos tuhksuhkruga, lisatakse kohupiim ja segatakse.
Küpsetatud pooltooted täidetakse kohupiimakreemiga.

VIIMISTLUS

Koostisosad	Kogused kg
Tuhksuhkur	0.030

Kokku **0.030**

Kohupiimakreemiga täidetud koogid viimistletakse tuhksuhkruga.

Ekleer

Kogus 20 tk

KIRJELDUS Keedutainast kook, mis on pikliku kujuga ja glasuuritud kakaopumatiga.

Koogi kaal **0.070 kg**

KEEDUTAINAS

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu 550	0.235
Või	0.085
Munamass/muna	0.260
Sool	0.004
Vesi	0.424

Kokku **1.008**

Vesi, sool ja või asetatakse keedunõusse ning kuumutatakse keemiseni. Lisatakse jahu ja kuumutatakse pidevalt segades, kuni moodustub tainapall. Tainas jahutatakse ja lisatakse pidevalt segades munamass/muna. Pritsitakse tähttüllega Ø 12-14 (sakilise tüllega) 10-12 cm pooltooted ja küpsetatakse ~185 °C, 15 sek auru, ~30 minutit.

NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripäradele.

VÖIKREEM

Koostisosad	Kogused kg
Või	0.400
Tuhksuhkur	0.220
Brändi	0.010
Vaniljesuhkur	0.010
Kondenspiim suhkruga	0.160

Kokku **0.800**

Või vahustatakse kohevaks vahuks, lisatakse juurde tuhksuhkur, kondenspiim ning vahustatakse lõplikult valmis. Maitsestatakse vaniljesuhkru ja brändiga. Keedutainast pooltooted täidetakse kreemiga.

VIIMISTLUS

Koostisosad	Kogused kg
Kakao	0.025
Tuhksuhkur	0.430
Vesi ~	0.075

Kokku **0.530**

Tuhksuhkur ja kakaopulber sõelutakse ning lisatakse vesi ja soojendatakse 45 °C-ni.

Jahutatud ekleerid glasuuritakse pealt pumatiga.

Sefiiritort

Kogus 1.1 kg

Tort koosneb kahest immutatud biskviidikihist, mis on omavahel ühendatud võikreemiga. Tordi ääred ja pealispind on viimistletud munavalge-keedukreemiga ja kakaoglasuurist kaunistustega.

KIRJELDUS

BISKVIIT

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu 550	0.120
Suhkur	0.100
Munamass/muna	0.200

Kokku **0.420**

Munamass/muna vahustatakse koos suhkruga tugevaks vahuks, lisatakse sõelutud jahu ning segatakse ühtlaseks tainaks. Vormitakse vormi Ø 20 cm, milles toimub küpsetamine. Küpsetatakse ~190-200 °C juures ~15-20 min. NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripäradele.

IMMUTUS

Koostisosad	Kogused kg
Suhkur	0.150
Vesi	0.150

Kokku **0.300**

Suhkrust ja veest keedetakse siirup. Jahutatakse 20 °C-ni.

KREEMID

Koostisosad	Kogused kg
<i>KREEM</i>	
Kreemimargariin/või	0.080
Tuhksuhkur	0.040
Kondenspiim suhkruga	0.040
Vesi	0.020
Keedis	0.050
<i>MUNAVALGE-KEEDUKREEM</i>	
Pastöriseeritud munavalgemass	0.134
Suhkur	0.300
Sidrunhape	0.002
Vesi	0.120
Aroom	0.003

Kokku **0.789**

KREEMI VALMISTAMINE: kreemimargariin/või, kondenspiim ja sõelutud tuhksuhkur vahustatakse valkjaks, kohevaks massiks. Vahustamise lõpus lisatakse jahutatud vesi. Maitsestatakse keedisega.

MUNAVALGE-KEEDUKREEMI VALMISTAMINE: suhkrust ja veest keedetakse siirup keskmise kuuliproovini 118-120 °C. Munavalge pannakse vahustuma, kui siirup on keema läinud. Sidrunhape lisatakse vahetult enne siirupi lisamist. Siirup lisatakse peene joana munavalgevahule ja jätkatakse vahustamist, kuni kreemi paksenemiseni. Vahustamise lõpus lisatakse aroom.

VIIMISTLUS

Koostisosad	Kogused kg
Kakaoglasuur	0.030

Kokku **0.030**

Tordi ääred ja pealispind viimistletakse munavalge-keedukreemi ja kakaoglasuurist kaunistustega.

Trühvlitort

Kogus 1 kg

Tort koosneb kahest immutatud biskviidikihist, mis on omavahel ühendatud kakaokreemiga Šarlott. Tordi ääred ja pealispind on kaetud sama kreemiga ja üle puistatud trühvlipuruga.

KIRJELDUS Kaunistatud kreemi ning kakaoglasuurist kaunistustega.

BISKVIIT

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu 550	0.096
Suhkur	0.095
Munamass/muna	0.200
Tärklis	0.022
Kokku	0.413

Munamass/muna vahustatakse koos suhkruga tugevaks vahuks, lisatakse sõelutud jahu-tärklisesegu ning segatakse ühtlaseks tainaks. Vormitakse Ø 22 cm vormi, milles toimub küpsetamine. Küpsetatakse ~190-200 °C juures ~15-20 min. NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripäradele.

IMMUTUS

Koostisosad	Kogused kg
Suhkur	0.100
Vesi	0.125
Brändi	0.007
Kokku	0.232

Suhkrust ja veest keedetakse siirup. Jahutatakse 20 °C-ni. Maitsestatakse brändiga.

KREEM

Koostisosad	Kogused kg
ŠARLOTTKREEM	
Kreemimargariin/või	0.240
Vaniljesuhkur	0.010
Brändi	0.008
Kakao	0.016
ŠARLOTTSIIRUP	
Piim	0.136
Suhkur	0.202
Munamass/muna	0.032
Kokku	0.644

ŠARLOTTSIIRUPI VALMISTAMINE: muna ja 1/3 suhkrust vahustatakse. Piimast ja 2/3 suhkrust keedetakse siirup 105 °C-ni. Vahustatud muna-suhkrusegule lisatakse peene joana kuum siirup ning kuumutatakse, kuni siirup on paksenenud. Jahutatakse 20 °C-ni.

ŠARLOTTKREEMI VALMISTAMINE: kreemimargariin/või vahustatakse valkjaks, kohevaks massiks. Lisatakse šarlottsiirup samal ajal vahustades. Vahustamise lõpus lisatakse brändi. **Enne kakao lisamist võetakse kaunistuseks ~1/3 kreemi kogusest.**

VIIMISTLUS

Koostisosad	Kogused kg
TRÜHVLPURU	
Kreemimargariin/või	0.005
Vaniljesuhkur	0.010
Kakao	0.022
Suhkur	0.080
Vesi	0.028
Toiduvärv	0.002
Tume kakaoglasuur	0.050
Kokku	0.197

TRÜHVLPURU VALMISTAMINE: veest ja suhkrust keedetakse siirup 117 °C-ni. Kuumale siirupile lisatakse kreemimargariin/või ja kakao. Maitsestatakse. Segades jahutatakse 40 °C-ni. Sõelutakse läbi jämeda sõela.

Tort kaetakse trühvlipuruga ning kaunistatakse kreemist lilledega ja kakaoglasuurist figuuridega.

Kohupiima-virsikutort

Kogus 1 kg

Tort koosneb kahest immutatud biskviidikihist, mis on omavahel ühendatud kohupiimakreemiga. Tordi ääred ja pealispind on kaetud kohupiimakreemiga. Tordi ääred on viimistletud mandlilaastudega ja pealispind on kaunistatud kompotivirsikute, külmutatud pohlade ja kakaoglasuurist kaunistustega.

KIRJELDUS

BISKVIIT

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu 550	0.090
Suhkur	0.090
Apelsinikoorepasta	0.030
Munamass/muna	0.170
Tärklis	0.010
Kokku	0.390

Munamass/muna vahustatakse suhkruga tugevaks vahuks, lisatakse apelsinikoorepasta ja segatakse õrnalt läbi. Saadud massile lisatakse käsitsi segades juurde eelnevalt sõelutud tärklise-jahusegu. Vormitakse vormi Ø 22 cm, milles toimub küpsetamine. Küpsetatakse ~180-190 °C juures ~14-16 min. NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripäradele.

IMMUTUS

Koostisosad	Kogused kg
Suhkur	0.060
Vesi	0.120
Kokku	0.180

Suhkrust ja veest keedetakse siirup. Jahutatakse 20 °C-ni.

KREEM

Koostisosad	Kogused kg
Suhkur	0.030
Vahukoor 35%	0.080
Taimne vahukreem	0.110
Kohupiim	0.200
Mascarpone toorjuust	0.070
Kokku	0.490

Toorjuust ja kohupiim segatakse omavahel korralikult läbi. Taimne vahukreem ja naturaalne koor vahustatakse suhkruga tugevaks vahuks. Saadud vahukreemimassile lisatakse kohupiima-toorjuustusegu ning segatakse ühtlase kreemi saamiseni. **Osa kreemist jäetakse tordi pealispinna ääre pritsimiseks.**

VIIMISTLUS

Koostisosad	Kogused kg
Konserveeritud virsik	0.100
Külmutatud pohl	0.005
Kakaoglasuur	0.030
ŽELEE	
Suhkur	0.040
Želeepulber "Claro"	0.012
Vesi	0.150
Toiduvärv kollane	0.001
Mandlilaast	0.030
Kokku	0.368

Mandlilaastud röstitakse ja kaunistatakse tordi küljed. Tordi pealispind kaunistatakse kompotivirsikute ja pohladega.

ŽELEE VALMISTAMINE: želeepulber segatakse suhkruga ja puistatakse keevasse vette. Keedetakse ja eemaldatakse vaht. Jahutatakse 60 °C-ni. Värvitakse. Tordi pealispind kaetakse želeega.

Kakaoglasuur sulatatakse ja pritsitakse kaunistused. Tort kaunistatakse kakaoglasuurist kaunistustega.

Martsipanitort

Kogus 1.3 kg

Tort koosneb kahest biskviidikihist, mis on niisutatud ja ühendatud kreemi ja keedisega. Alumisele biskviidikihile on määratud jõhvikakeedis ja kreem. Tordi pealispind ja küljed on kaetud kreemi ja martsipaniga. Kaunistatud kakaoglasuurist ornamenti ja kaunistustega ning martsipanist voolitud lilledega.

KIRJELDUS

BISKVIIT

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu 550	0.112
Suhkur	0.112
Munamass/muna	0.224
Kokku	0.448

Munamass/muna vahustatakse suhkruga tugevaks vahuks ja segatakse käsitsi juurde jahu. Segatakse ühtlaseks ja küpsetatakse vormis Ø 22 cm. Küpsetatakse ~180 °C juures ~14-16 minutit. NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripäradele.

IMMUTUS

Koostisosad	Kogused kg
Suhkur	0.100
Vesi	0.100
Brändi	0.010
Kokku	0.210

Suhkrust ja veest keedetakse siirup. Jahutatakse 20 °C-ni ning lisatakse brändi.

KREEM JA TORDI KOKKUPANEK

Koostisosad	Kogused kg
Või	0.240
Tuhksuhkur	0.100
Kondenspiim suhkruga	0.080
Vaniljesuhkur	0.010
Brändi	0.010
Jõhvikakeedis	0.100
Kokku	0.540

Või vahustatakse kohevaks, lisatakse tuhksuhkur, kondenspiim suhkruga ja vaniljesuhkur ning vahustatakse kreemi valmiseni. Maitsestatakse brändiga.

Biskviit lõigatakse kaheks. Alumine biskviidikiht immutatakse, määratakse peale jõhvikakeedis ja kreem ning asetatakse peale teine biskviidikiht. Immutatakse. Tordi pealispind ja küljed kaetakse kreemiga.

VIIMISTLUS

Koostisosad	Kogused kg
Tuhksuhkur	0.050
Martsipan	0.300
Toiduvärv	0.004
Kakaoglasuur	0.050
Kokku	0.404

Tuhksuhkruga kaetud laual rullitakse martsipan lahti ja tõstetakse tordile. **Vormimisest ülejäänud martsipanist voolitakse lilled.**

Kakaoglasuuriga joonistatakse tordile ornament ja pritsitakse kaunistused ning kinnitatakse tordile voolitud lilled.