

# 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**

## VÕIKREEM

Koostisosad	Kogused kg
Või	0.400
Tuhksuhkur	0.220
Brändi	0.020
Vaniljesuhkur	0.010
Kondenspiim suhkruga	0.160

Kokku **0.810**

## PUMAT

Koostisosad	Kogused kg
Kakao	0.025
Tuhksuhkur	0.430
Vesi ~	0.075

Kokku **0.530**

Keedunõusse pannakse vesi, sool ja või ning kuumutatakse keemiseni.

Lisatakse nisujahu ja kuumutatakse segu veel 5 min segamist katkestamata, kuni tainamass lööb keedunõu servadest ja põhjast lahti.

Tainas asetatakse vahustuskatlasse ning lisatakse järkjärgult munamass, jätkatakse segamist, kuni moodustub ühtlane tainas.

Pritsitakse tähttüllega Ø 12-14 mm (sakilise tüllega) 10-12 cm pooltooted. Küpsetatakse ~185 °C juures ~35 minutit. Küpsetamise algul lisatakse 15 sekundit auru.

NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripäradele.

Või vahustatakse kohevaks vahuks, lisatakse juurde tuhksuhkur, kondenspiim suhkruga ning vahustatakse kohevaks kreemiks. Maitsestatakse vaniljesuhkru ja brändiga.

Keedutainast pooltooted täidetakse kreemiga kas külje pealt või alt.

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

Jahutatud ekleerid glasuuritakse pealt pumatiga.

