

Pistaatsiapärg

Kogus 1 kg

Magus pärg pirni, kuivatatud jõhvika, pistaatsiapähklitega.
Pealispinnal valge šokolaad ja purustatud pistaatsiapähkel

KIRJELDUS

TAINAS

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu	0.380
Pärm	0.017
Suhkur	0.055
Või	0.025
Muna	0.060
Sool	0.004
Kuivatatud jõhvikas	0.120
Vesi~	0.120

Kõik toorained segatakse ühtlaseks pärmitainaks ja lastakse käärida.
Kerkekapi temperatuur 35-38°C, õhuniiskus 70%.
Käärimise aeg 30-50 min.

VORMIMINE

Nisujahu	0.030
Kokku	0.781

Vormimine:
1 kg pärja tainatüki kaal ~740 g

KIHISTAMINE ja VORMIMINE

Koostisosad	Kogused kg
Vaniljesuhkur	0.010
Või	0.100
Pirn (kõva)	0.200
Pistaatsiapähkel purustatud	0.040
Kokku	0.350

1. 1 cm paksuseks ristkülikuks rullitud tainale määratakse pehmendatud või koos vaniljesuhkruga, puistatakse tükeldatud pirnid ja purustatud pähklid.
2. Keeratakse piklikuks rulliks.

Punumine:

1. Tainarull lõigatakse pikisuunas kaheks ribaks, põimitakse nii, et lõikepinna kihid jäävad pealispinnale.
2. Saadud põimikust vormitakse pärg ja otsad peidetakse kihtide vahele.
3. Peale vormimist asetatakse kerkima.
Kerkekapi temperatuur 35-38°C, õhuniiskus 70%.
Kerkimise aeg 30-50 min.

VIIMISTLEMINE JA KÜPSETAMINE

Koostisosad	Kogused kg
Muna	0.020
Vesi	0.020
GLASUUR	
Valge šokolaadi kuvertüür	0.090
Pistaatsiapähkel purustatud	0.020
Kokku	0.150

Enne küpsetamist määratakse munamäärdega.
Küpsetatakse ~180°C juures 20-25 minutit, küpsetuse algfaasis auruga.
NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripärale.

Soojale kringlile kantakse pritskoti abil abil valge šokolaadi triibud ja raputakse pistaatsiapähkli puru.