

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 omadustele.

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	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.

VIIMISTLEMINE

Koostisosad	Kogused kg
Kakaoglasuur	0.030
Kokku	0.030

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