

# 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.

## VIIMISTLEMINE

Koostisosad	Kogused kg
Munamass/muna	0.030
Vesi	0.015

Kokku **0.045**

Tooted määratakse munamäärdega.

## KÜPSETAMINE, VIIMISTLEMINE

Koostisosad	Kogused kg
Kakaoglasuur	0.080

Kokku **0.080**

Küpsetatakse ~200 °C juures 10-12 min.

Küsetamise algaasis võib vajadusel lisada auru.

Jahtunud tooted kaunistatakse kakaoglasuuri triipudega.

NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripäradele.