

Vahukoorekukkel

Kogus 20 tk

KIRJELDUS

Pärmitainast kukkel, moositäidise ja kreemiga. Üle puistatud tuhksuhkruga.

Väikesaia kaal **0.090 kg**

TAINAS

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu 550	0.730
Presspärm	0.033
Suhkur	0.090
Margariin	0.085
Munamass/muna	0.055
Kardemon	0.002
Sool	0.007
Piim	0.200
Vesi ~	0.120
Kokku	1.322

Kõik toorained segatakse ühtlaseks tainaks ja lastakse käärida.

Kerkekapi temperatuur 28-32 °C.
Käärimise aeg 30-40 min.

VORMIMINE JA KÜPSETAMINE

Tainas tükeldatakse 64-65 g tükkideks ja ümardatakse kukliteks ja kergitatakse 45-50 minutit.
Küpsetatakse ~180 °C juures 10-11 minutit.
Küpsetamise algfaasis võib vajadusel lisada auru.
Jahutatakse ning lõigatakse ära kukli ülemine osa ja eemaldatakse osa kukli sisust.
NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripäradele.

KREEM, TÄIDIS JA VIIMISTLEMINE

Koostisosad	Kogused kg
Vahukoor 35%	0.170
Taimne vahukreem	0.300
Suhkur	0.040
Maasikamoos	0.260
Tuhksuhkur	0.020
Kokku	0.510

Vahukoor ja taimne vahukreem segatakse omavahel, lisatakse suhkur ja vahustatakse.

Kukli äralõigatud süvendisse pritsitakse 12 g maasikamoosi ja "teokarbina" 22 g vahukoorekreemi. Peale asetatakse kukli äralõigatud osa.
Kukkel puistatakse üle tuhksuhkruga.