

Vaniljekreemisai

Kogus 20 tk

KIRJELDUS Kihitatud pärmitainast väikesai, millel täidiseks vaniljekreem. Vormitud poolümbrikuks.

Väikesaia kaal **0.080 kg**

TAINAS

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu 550	0.768
Presspärm	0.048
Suhkur	0.072
Margariin	0.110
Munamass/muna	0.090
Sool	0.010
Vesi ~	0.300

Kokku **1.398**

Kõik toorained segatakse ühtlaseks tainaks ja lastakse käärida.
Kerkekapi temperatuur 28-32 °C.
Käärimise aeg 30-40 min.

VORMIMINE JA KREEMI VALMISTAMINE

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu 550	0.072
Margariin	0.110
<i>VANILJEKREEM</i>	
Vaniljekreemipulber	0.140
Vesi	0.400

Kokku **0.722**

Tainas rullitakse jahuga ülepuistatud laual ristkülikuks. 2/3 tainast kaetakse pehme margariiniga ja pannakse kolmeks kokku. Rullimist ja kokkupanekut teostatakse veel üks kord.

Tainas asetatakse jahedasse 20-25 minutiks.

Tainas rullitakse ja lõigatakse ruudukujulised 64-66 g tainatükid.

VANILJEKREEMI VALMISTAMINE: vaniljekreemipulber segatakse külma veega.

Tainatüki keskele pritsitakse 25 g vaniljekreemi ja tainatüki kaks nurka vormitakse keskele kokku.

Asetatakse kerkima.

VIIMISTLEMINE

Koostisosad	Kogused kg
Munamass/muna	0.030
Vesi	0.015

Kokku **0.045**

Enne ahju panekut viimistletakse tooted munamäärdega.

KÜPSETAMINE JA VIIMISTLUS

Koostisosad	Kogused kg
Tuhksuhkur	0.036

Kokku **0.036**

Küpsetatakse ~200 °C 10-12 min.

Küpsetamise algfaasis võib vajadusel lisada auru.

Jahtunud tooted viimistletakse tuhksuhkruga.

NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripäradele.