

Ekleer

Kogus 20 tk

KIRJELDUS Keedutainast kook, mis on pikliku kujuga ja glasuuritud kakaopumatiga.

Koogi kaal **0.070 kg**

KEEDUTAINAS

Koostisosad	Kogused
Nisujahu 550	0.235
Või	0.085
Munamass/muna	0.260
Sool	0.004
Vesi	0.424
Kokku	1.008

Keedunõusse pannakse vesi, sool ja või ning kuumutatakse keemiseni.

Lisatakse nisujahu ja kuumutatakse segu veel 5 min segamist katkestamata, kuni tainamass lööb keedunõu servadest ja põhjast lahti.

Tainas asetatakse vahustuskatlasse ning lisatakse järk-järgult munamass, jätkatakse segamist, kuni moodustub ühtlane tainas.

Pritsitakse tähttüllega Ø 12-14 mm (sakilise tüllega) 10-12 cm pooltooted. Küpsetatakse ~185 °C juures ~35 minutit.

Küpsetamise ajal lisatakse 15 sekundit auru.

NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripäradele.

VÕIKREEM

Koostisosad	Kogused
Või	0.400
Tuhksuhkur	0.220
Brändi	0.010
Vaniljesuhkur	0.010
Kondenspiim suhkruga	0.160
Kokku	0.800

Või vahustatakse kohevaks vahuks, lisatakse juurde tuhksuhkur, kondenspiim ning vahustatakse kohevaks kreemiks. Maitsestatakse vaniljesuhkru ja brändiga. Keedutainast pooltooted täidetakse kreemiga kas külje pealt või alt.

VIIMISTLEMINE

Koostisosad	Kogused
Kakao	0.025
Tuhksuhkur	0.430
Vesi ~	0.075
Kokku	0.530

Tuhksuhkur ja kakaopulber sõelutakse, lisatakse vesi ja segatakse ühtlaseks ja soojendatakse 45 °C-ni.

Jahutatud ekleerid glasuuritakse pealt pumatiga.