

Beseerull pohladega

Kogus **1** kg

KIRJELDUS

Mandlilaastudega ja vaniljekreemipulbriga valmistatud beseerull vahukoorekreemi ja pohladega.

Rullbiskviidi kaal **1.000 kg**

Kogukaal **1.000 kg**

Väljatulek **1.018 kg**

BESEE

Koostisosad	Kogused kg
Munavalgemass	0.200
Suhkur	0.300
Mandlilaast	0.125
Vaniljekreemipulber	0.055
Kokku	0.680
Väljatulek 80%	0.544

Munavalgemass ja 1/2 suhkruga kogusest vahustatakse tugevaks vahuks ning seejärel lisatakse vahustamist katkestamata ülejäänud suhkur ja vahustatakse veel mõned minutid.

Mandlilaastud hakitakse peenemaks ja segatakse vaniljekreemipulbriga.

Pähkli-vaniljekreemipulbri segu lisatakse vahustatud munavalgemassile ja segatakse käsitsi läbi.

Mass pritsitakse ümmarguse tüllega (Ø 8-10 mm)

küpsetuspaberiga kaetud küpsetusplaadile üksteise järgi/peale tainatriibud, pikkusega 35 cm (1 kg rullbiskviidi jaoks).

Küpsetatakse.

NB! Küpsetusparameetreid muudetakse vastavalt ahju eripärale. 160-170 °C

ca 20 minutit

KREEM JA KOKKUPANEK

Koostisosad	Kogused kg
Röösk koor 35%	0.300
Vahukoore stabilisaator (neutraalne)	0.040
Vesi	0.035
Külmutatud pohlad	0.250
Mahlapaksendaja (kabi)	0.010
Kokku	0.635
Väljatulek 90%	0.572

Vahukoorekreemi valmistamiseks röösk koor vahustatakse keskmise tugevusega vahuks.

Vahukoore stabilisaator ja külm vesi segatakse omavahel läbi ning lisatakse eelnevalt vahustatud koore hulka. NB! Vesi lisatakse stabilisaatorile vahetult enne vahustatud koorele lisamist!

Lauale asetatakse küpsetuspaber, mille peale kummutatakse küpsetatud ja jahutatud päklikibeseepõhi.

Eemaldatakse päklikibeseepõhja küljes olev küpsetuspaber. Päklikibeseepõhjale määratakse paleti abil vahukoorekreem ning puistatakse peale eelnevalt mahlapaksendajaga segatud külmutatud pohlad ja keeratakse küpsetuspaberi abil rulli. Beseerull asetatakse külmkappi.

VIIMISTLUS

Koostisosad	Kogused kg
Tuhksuhkur	0.020
Kokku	0.020
Väljatulek 80%	0.016
Kokku	1.132
Väljatulek 90%	1.018

Kaunistuseks puistatakse beseerullile peale tuhksuhkur.