

# Kihiline küpsis Halvaalõik

Kogus **1** kg

Biskviitainast 4-kihiline küpsis, mis on omavahel ühendatud halvaakreemiga. Küpsise alumine biskviidikiht on kaetud kakaoglasuuriga ning ülemine biskviidikiht halvaakreemi ja halvaa-šokolaadi puruga.

## KIRJELDUS

Küpsise kaal **1.000 kg**

Kogukaal **1.000 kg**

Väljatulek **1.071 kg**

## BISKVIITAINAS

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu	0.225
Suhkur	0.225
Muna	0.236
Margariin	0.225
<b>Kokku</b>	<b>0.911</b>
Väljatulek 80%	<b>0.729</b>

Margariin ja suhkur vahustatakse. Vahustamise kestus enne munade lisamist on ca 20 minutit. Lisatakse osade kaupa muna. Vahustunud massile lisatakse juurde eelnevalt sõelutud jahu ning segatakse ühtlaseks tainaks. Tainas määratakse küpsetuspaberiga kaetud plaadile (40x60 cm) ühtlaselt laiali. Küpsetatakse. NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripäradele. ca 200 °C 5-7 minutit.

## HALVAAKREEM

Koostisosad	Kogused kg
<b>Šarlottiirup</b>	
Piim	0.077
Suhkur	0.116
Muna	0.025
<b>Halvaakreem</b>	
Või	0.135
Vanillisuhkur	0.010
Brändi	0.010
Halvaa	0.100
<b>Kokku</b>	<b>0.473</b>
Väljatulek 75%	<b>0.355</b>

Šarlottiirupi valmistamiseks 1/3 suhkrust ja muna vahustatakse tugevaks vahuks kuni suhkrukristallide sulamiseni. Piimast ja 2/3 suhkrust keedetakse siirup ca 105 °C ja lisatakse segamist katkestamata muna-suhkru mass ning kuumutatakse ca 85 °C. Jahutatakse 20 °C.

Halvaa riivitakse. Halvaakreemi valmistamiseks vahustatakse või ja vanillisuhkur valkjaks, kohevaks massiks. Vahustamist katkestamata lisatakse osade kaupa jahutatud šarlottiirup. Vahustamise lõpus maitsestatakse kreem brändi ja eelnevalt riivitud halvaaga.

## KOKKUPANEK JA VIIMISTLUS

Koostisosad	Kogused kg
Kakaoglasuur	0.100
Tume küpsetusšokolaad	0.020
Halvaa	0.100
<b>Kokku</b>	<b>0.220</b>
Väljatulek 80%	<b>0.176</b>
<b>Kokku</b>	<b>1.260</b>
Väljatulek 85%	<b>1.071</b>

Valmis biskviitpõhi lõigatakse 4-ks võrdseks tükiks. Õhukesed biskviidikihid ühendatakse omavahel halvaakreemiga.

Halvaa ja küpsetusšokolaad riivitakse ja segatakse omavahel segamini.

Kakaoglasuur sulatatakse 40-45°C-ni. Pooltoote pind kaetakse kakaoglasuuriga ja lastakse hanguda. Peale glasuuri hangumist pööratakse pooltoode ümber ja pind kaetakse õhukese halvaakreemi kihiga ning puistatakse üle riivitud halvaa-šokolaadi puruga. Halvaapind tasandatakse. Küpsiseplaat pannakse ca 10 minutiks vajutuse alla. Küpsiseplaadil lastakse külmkapis jahtuda. Jahtunud küpsise plaadist lõigatakse tükid (2x6 cm).