

# Kohvimakroon

**Kogus** **1** kg

**KIRJELDUS** Kohvimaitseline kahekihiline mandliküpsis, mis on ühendatud kohvikreemiga.

Küpsise kaal **1.000 kg**

Kogukaal **1.000 kg**

Väljatulek

**1.021 kg**

## BESEE

Koostisosad	Kogused kg
<b>Mass 1</b>	
Munavalgemass	0.120
Mandlijahu	0.250
Tuhksuhkur	0.250
Lahustuv kohv	0.010
<b>Mass 2</b>	
Suhkur	0.250
Munavalgemass	0.120
Kokku	<b>1.000</b>
Väljatulek 90%	<b>0.900</b>

Mass 1: munavalgemass ja lahustuv kohv pannakse vahustuskatlasse. Lisatakse tuhksuhkur ja mandlijahu ning vahustatakse ühtlaseks massiks. NB! Kui lahustuv kohv on suure graanuliga, siis lastakse ca 15 minutit seista, et kohv lahustuks.

Mass 2: munavalgemass ja suhkur pannakse vahustuskatlasse ja segatakse läbi. Massi soojendatakse kuumaveevannil pidevalt segades, kuni munavalge temperatuur tõuseb 65 °C-ni. Edasi vahustatakse munavalgemassi seni, kuni vaht on muutunud tugevaks ja jahtunud toatemperatuurile.

Mõlemad massid segatakse omavahel kokku.

Saadud massist vormitakse pritskoti ja ümartülle (Ø 10 mm) abil küpsetuspaberiga kaetud plaadile Ø 3-4 cm beseeküpsised, mis jäetakse kuivama ca 20 minutiks. NB! Enne küpsetamist kontrolli, et makrooni pealipinnale on tekkinud koorik.

Küpsetatakse.

NB! Küpsetusparameetreid muudetakse vastavalt ahju eripärale.

120 °C

ca 20 min.

## KOHVIKREEM JA KOKKUPANEK

Koostisosad	Kogused kg
Või	0.225
Kondenspiim suhkruga	0.036
Lahustuv kohv	0.004
Brändi	0.045
Tuhksuhkur	0.108
Kokku	<b>0.418</b>
Väljatulek 90%	<b>0.376</b>

Või vahustatakse, lisatakse kondenspiim suhkruga ja tuhksuhkur ning vahustatakse kuni suhkrukristallid on sulanud. Lahustuv kohv lahustatakse brändis ja lisatakse kreemile vahustamist katkestamata.

Küpsetatud beseeküpsisele pritsitakse kohvikreem ca 5 g ja asetatakse peale teine beseeküpsis.

Valmis beseeküpsised asetatakse külmkappi tahenema ca 20 min.

Kokku **1.276**

Väljatulek 80% **1.021**