

# Krõbekattega piimašokolaadi puhv

Kogus **20** tk

## KIRJELDUS

Šokolaadikreemiga ümmargune keedutainast kook, mille pealispind on kaetud krõbeda krakeliini kattega.

Koogi kaal **0.075 kg**

Kogukaal **1.500 kg**

Väljatulek **1.612 kg**

## KRÕBEKATE EHK KRAKELIIN

Koostisosad	Kogused, kg
Või	0.053
Nisujahu	0.066
Suhkur	0.106
Geeltoiduvärv	0.001

Kokku **0.227**

Väljatulek 90% **0.204**

## KEEDUTAINAS

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu	0.160
Või	0.107
Piim	0.133
Vesi	0.133
Sool	0.005
Suhkur	0.013
Muna	0.293

Kokku **0.846**

Väljatulek 75% **0.634**

## KEEDUKREEM

Koostisosad	Kogused kg
Piim	0.333
Suhkur	0.083
Muna	0.200
Maisitärklis	0.023
Vanillisuhkur	0.004
Või	0.133

Kokku **0.617**

Väljatulek 75% **0.463**

## ŠOKOLAADIKREEM JA VIIMISTLUS

Koostisosad	Kogused kg
Piimašokolaad	0.220
Rõõsk koor 35%	0.180
Kakao	0.040

Kokku **0.440**

Väljatulek 90% **0.396**

Kokku 1.697

Väljatulek 95% 1.612

Või, suhkur ja nisujahu segatakse ühtlase purutaolise massi saamiseni. Seejärel purumass värvitakse toiduvärviga. Purumass rullitakse küpsetuspaberi vahel õhukeseks tainaplaadiks ca 1-2 mm ning lõigatakse ümmarguse vormiga (Ø ca 5,5 cm) välja kettad (ca 10 g), mis asetatakse koos küpsetuspaberiga ca 30 minutiks külmkappi/sügavkülmkappi.

Keedunõusse pannakse vesi, piim, või, sool ja suhkur ning kuumutatakse keemiseni. Lisatakse nisujahu ja kuumutatakse segu veel 5 min, koguaeg segu kloppides, kuni mass lööb keedunõu servadest ja põhjast lahti. Mass jahutatakse 60-70 °C-ni ning lisatakse osade kaupa lahtiklopitud muna, jätkatakse segamist ühtlase taina moodustumiseni. Taina valmiduse määramiseks tõstetakse tainaserva järsult üles, tainatipp peab pisut alla koolduma.

Tainas pritsitakse pritskoti ja ümara tülle (Ø 12 mm) abil silikoonmatile või küpsetuspaberiga kaetud küpsetusplaadile ca Ø 6 cm/36 g pooltooted. Külmkapist/sügavkülmast väljavõetud krakeliini kettad asetatakse pritsitud keedutaina pooltoote peale.

Küpsetatakse.

NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripäradele.

180 °C juures 15 minutit.

Seejärel alandatakse ahju temperatuuri 160 °C ning küpsetatakse veel ca 15 minutit.

Muna, maisitärklis ja suhkur vahustatakse tugevaks vahuks. Paksupõhjalises potis kuumutatakse piim koos vanillisuhkruga keemiseni ja lisatakse segamist katkestamata muna-tärklise-suhkru mass ning kuumutatakse 85-89 °C. Keedukreem jahutatakse 20 °C.

Või vahustatakse, lisatakse jahutatud keedukreem ja vahustatakse ühtlaseks kreemiks.

Rõõsk koor kuumutatakse keemiseni, lisatakse piimašokolaad ja eelnevalt sõelutud kakao ning segatakse ühtlase kreemi saamiseni. Šokolaadikreem jahutatakse 20-22 °C.

Keedukreemile segatakse juurde šokolaadikreem ja vahustatakse, kuni kreem muutub õhulisemaks ja tooni võrra heledamaks.

Krõbekattega keedutainast pooltoode täidetakse šokolaadi-keedukreemiga pritskoti ja pika peenikese otsaga tülle abil.