

Beseerull pohladega

Kogus **1** kg

KIRJELDUS

Mandlilaastudega ja vaniljekreemipulbriga valmistatud beseerull vahukoorek pohladega.

Rullbiskviidi kaal **1.000 kg**

Kogukaal **1.000 kg**

Väljatulek

BESEE

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

Munavalgemass ja 1/2 suhkru kogusest vahustatakse t vahuks ning seejärel lisatakse vahustamist katkestama 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 jär tainatriibud, pikkusega 35 cm (1 kg rullbiskviidi jaoks).

Küpsetatakse.

NB! Küpsetusparameetreid muudetakse vastavalt ahju 160-170 °C

ca 20 minutit

KREEM JA KOKKUPANEK

Koostisosad	Kogused kg
Rõõsk koor 35%	0.300
Vahukoore stabilisaator (Alaska-ekspress Neutral)	0.040
Vesi	0.035
Külmutatud pohlad	0.250
Mahlapaksendaja (kabi)	0.010
Kokku	0.635
Väljatulek 90%	0.572

Vahukoorekreemi valmistamiseks rõõsk koor vahustata keskmise tugevusega vahuks.

Vahukoore stabilisaator ja külm vesi segatakse omaval lisatakse eelnevalt vahustatud koore hulka. NB! Vesi lis stabilisaatorile vahetult enne vahustatud koorele lisami

Lauale asetatakse küpsetuspaber, mille peale kummut küpsetatud ja jahutatud pähklibeseepõhi.

Eemaldatakse pähklibeseepõhja küljes olev küpsetusp

Pähklibeseepõhjale määratakse paleti abil vahukoorekre puistatakse peale eelnevalt mahlapaksendajaga segatu

külmutatud pohlad ja keeratakse küpsetuspaberi abil ri

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

reemi ja

1.018 kg

ugevaks
ta ülejäänud

gi/peale

eripärale.

ikse

nel läbi ning
satakse
ist!

atakse

aber.
aem ning
id
ulli.

;