

Hapukoore-karamellikook

Kogus **1** kg

KIRJELDUS

Kook koosneb 4 keefiribiskviidi kihist, mis on omavahel ühendatud hapukoore-karamelli kreemiga ja üle puistatud keefiribiskviidipuruga.

Koogi kaal **1.000 kg**

Kogukaal **1.000 kg**

Väljatulek **1.097 kg**

KEEFIRIBISKVIIT

Koostisosad	Kogused kg
Munakollane	0.074
Suhkur	0.096
Keefir	0.110
Nisujahu	0.096
Sooda	0.004
Kokku	0.379
Väljatulek 80%	0.303

Biskviit valmistatakse kutseeksami päeval.

Jahu sõelutakse, lisatakse sooda ja segatakse korralikult läbi.

Munakollased ja suhkur vahustatakse tugevaks vahuks, lisatakse keefir ja jahu-sooda segu ning segatakse ühtlaseks tainaks. Tainas määratakse küpsetusplaadile õhukese kihina laiali. Ühe tainaplaadi suurus on 30x40 cm.

Küpsetatakse.

NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripäradele. ca 205 °C, ca 4-6 minutit.

KEEFIRIBISKVIIT KAKAOGA

Koostisosad	Kogused kg
Munakollane	0.074
Suhkur	0.096
Keefir	0.110
Nisujahu	0.066
Sooda	0.004
Kakao	0.030
Kokku	0.349
Väljatulek 80%	0.279

Biskviit valmistatakse kutseeksami päeval.

Jahu ja kakao sõelutakse, lisatakse sooda ja segatakse korralikult läbi.

Munakollased ja suhkur vahustatakse tugevaks vahuks, lisatakse keefir ja jahu-kakao-sooda segu ning segatakse ühtlaseks tainaks. Tainas määratakse küpsetusplaadile õhukese kihina laiali. Ühe tainaplaadi suurus on 30x40 cm.

Küpsetatakse.

NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripäradele. ca 205 °C, ca 4-6 minutit.

Küpsetatud keefiribiskviidiplaadid lõigatakse ühesuurusteks tükkideks (1 kg puhul- 26x36 cm, mis omakorda poolitatakse, et tekiks 4 ühesuurust tükki). Järele jäänud mõlema biskviidiääred murendatakse peenemateks tükkideks ja surutakse läbi sõela. Saadud puru kasutatakse koogi pinna katmiseks.

HAPUKOOREKREEM

Koostisosad	Kogused kg
Hapukoor	0.400
Suhkur	0.035
Soolakaramellitäidis	0.070
Mahlapaksendaja (kabi)	0.010
Kokku	0.515
Väljatulek 90%	0.464

Suhkur segatakse mahlapaksendajaga.

Hapukoor, soolakaramellitäidis ja suhkru-mahlapaksendaja (kabi) segu pannakse vahustuskatlasse ja vahustatakse keskmisel kiirusel ca 15 minutit.

KOKKUPANEK JA VIIMISTLUS

Koostisosad	Kogused kg
Soolakaramellitäidis	0.120
Kokku	0.120
Väljatulek 90%	0.108
KOKKU	1.154
Väljatulek 95%	1.097

Keefiribiskviidi kihid (tume+hele+tume+hele) ühendatakse omavahel hapukoorekreemiga nii, et ka pealmisele kihile jaguks hapukoorekreemi.

Soolakaramell määratakse õhukese kihina esimese ja kolmanda keefiribiskviidikihi peale, millele omakorda kantakse kreemikiht. Pealt kaetakse kook keefiribiskviidi puruga.