

# Laimi-sidrunipulgakook

**Kogus** **20** tk

**KIRJELDUS** Valge šokolaadiga kaetud laimimaitseelised pulgakoogid, mis on kaunistatud lilledega.

Koogi kaal **0.040 kg**

Kogukaal **0.800 kg**

Väljatulek

**0.897 kg**

## BISKVIITTAINAS

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu	0.172
Muna	0.100
Küpsetuspulber	0.001
Suhkur	0.130
Margariin	0.130
<b>Kokku</b>	<b>0.533</b>
<b>Väljatulek 70%</b>	<b>0.373</b>

Biskviit valmistatakse kutseeksami päeval.

Margariin ja suhkur vahustatakse. Vahustamise kestus enne munade lisamist on ca 20 minutit. Lisatakse osade kaupa muna.

Vahustunud massile lisatakse juurde eelnevalt sõelutud nisujahu ja küpsetuspulber ning segatakse ühtlaseks tainaks.

Tainas määratakse küpsetuspaberiga kaetud plaadile ca 1 cm paksuselt ühtlaselt laiali.

Küpsetatakse.

NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripäradele.

ca 190 °C

10-12 minutit.

## KOOGIMASSI VALMISTAMINE JA VORMIMINE

Koostisosad	Kogused kg
Toorjuust	0.135
Laim	0.060
Sidrun	0.120
Kuivatatud ananassikuubikud	0.052
Toiduvärv (roheline)	0.002
<b>Kokku</b>	<b>0.369</b>
<b>Väljatulek 90%</b>	<b>0.332</b>

Kuivatatud ananassitükid tükeldatakse väiksemateks tükkideks. Laimilt ja sidrunilt riivatakse koor ja pressitakse välja mahl.

Jahutatud biskviit murendatakse peeneks puruks, millele segatakse juurde riivitud sidruni ja laimi koor, kogu laimi mahl ning soovi korral lisatakse massi pehmemdamiseks sidrunimahla.

Segule lisatakse juurde toorjuust, toiduvärv ja ananassitükid ning segatakse ühtlaseks massiks.

Valmis koogimassist kaalutakse 30 g tükid, mis veeretatakse

ümmargusteks pallideks ja asetatakse külmkappi tahenema ca 1,5 h.

## VIIMISTLUS JA KAUNISTAMINE

Koostisosad	Kogused kg
Valge kuvertüür šokolaad	0.320
Kakaovõi	0.040
Martsipan	0.014
Suhkrumass	0.014
Toiduvärv	0.001
<b>Kokku</b>	<b>0.389</b>
<b>Väljatulek 75%</b>	<b>0.291</b>

Suhkrumass ja martsipan segatakse ühtlaseks massiks, mis värvitakse ning valmistatakse väikesed lilled.

Lilled jäetakse kuivama.

Valgele šokolaadile lisatakse kakaovõi ja tempereeritakse.

Tahenenud koogipallidesse torgatakse augud. Pulgast ca 1 cm

kastetakse eelnevalt sulatatud šokolaadi sisse ja asetatakse koogi sees olevasse süvendisse (bambus või plastik).

Pulga otsas koogipallid kastetakse tempereeritud šokolaadi sisse.

Liigne šokolaad raputatakse ettevaatlikult maha ja asetatakse alusele tahenema.

Koogid kaunistatakse lilledega.

**Kokku** **0.997**

**Väljatulek 90%** **0.897**