

Rullbiskviit toorjuustukreemiga

Kogus 1 kg

KIRJELDUS Rullbiskviit koosneb toorjuustukreemist ja marjadest. Kaunistatud tuhksuhkruga.

BISKVIITTAINAS

Koostisosad	Kogused kg
Munamass/muna	0.200
Suhkur	0.105
Nisujahu 550	0.105
Kokku	0.410

Biskviit valmistatakse kutseeksami päeval.
Munamass/muna vahustatakse koos suhkruga tugevaks vahuks, lisatakse sõelutud jahu ning segatakse ühtlaseks tainaks. Tainas valatakse küpsetuspaberiga kaetud plaadile ning silutakse paletiga ühtlaseks ca 1,0 cm paksuseks. Küpsetatakse ca 200 °C juures 6-8 minutit. NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripäradele.

IMMUTUS

Koostisosad	Kogused kg
Suhkur	0.080
Vesi	0.080
Kokku	0.160

Suhkrust ja veest keedetakse siirup. Jahutatakse 20 °C-ni.

KREEM

Koostisosad	Kogused kg
Või	0.135
Toorjuust	0.220
Tuhksuhkur	0.135
Vanillisuhkur	0.010
Kokku	0.500

Või, tuhksuhkur ja vanillisuhkur vahustatakse kohevaks valkjaks massiks, lisatakse eelnevalt läbisegatud toorjuust. Vahustatakse kiiresti ühtlaseks kreemiks.

VORMIMINE JA VIIMISTLEMINE

Koostisosad	Kogused kg
Marjad	0.200
Tuhksuhkur	0.005
Kokku	0.205

Lauale asetatakse küpsetuspaber, mille peale kummutatakse küpsetatud ja jahutatud rullbiskviidiplaat. Eemaldatakse biskviidiplaadi küljes olev küpsetuspaber. Biskviidiplaadile määratakse paleti abil kreem ning puistatakse peale marjad ja keeratakse rulli. Kaunistatakse tuhksuhkruga.