

Rummikook

Kogus 20 tk

Kook koosneb biskviidist, rummi-kakaokreemist ja immutussiirupist, mis on omavahel kokku vormitud pallikeseks.

KIRJELDUS

Kaunistuseks rummikreem ja tuhksuhkur.

Koogi kaal **0.060 kg**

BISKVIIT

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu 550	0.200
Suhkur	0.186
Munamass/muna	0.404

Kokku **0.790**

Biskviit valmistatakse kutseeksami päeval.

Munamass/muna vahustatakse suhkruga tugevaks vahuks, lisatakse sõelutud jahu ja segatakse ühtlaseks.

Biskviit määratakse küpsetusplaadile.

Küpsetatakse ca 210 °C juures 6-8 minutit.

NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripäradele.

Biskviit jahutatakse ning riivatakse või segatakse masinas peeneks.

Biskviidipurust võetakse koogi kaunistuseks ca 40 g.

IMMUTUS

Koostisosad	Kogused kg
Suhkur	0.200
Vesi	0.140

Kokku **0.340**

Suhkrust ja veest keedetakse siirup.

Jahutatakse 20 °C-ni.

RUMMIKREEM

Koostisosad	Kogused kg
Kreemimargariin/või	0.260
Kondenspiim suhkruga	0.100
Tuhksuhkur	0.190
Rummiessents	0.036
Kakao	0.050

Kokku **0.636**

Kreemimargariin/või, kondenspiim suhkruga ja eelnevalt sõelutud tuhksuhkur vahustatakse kohevaks, valkjaks kreemiks.

Saadud kreem maitsestatakse rummiessentsiga.

Kreemist võetakse kaunistuseks ca 90 g.

Purustatud biskviidile lisatakse immutussiirup, kakao ja rummikreem ning segatakse ühtlaseks massiks.

Veeretatakse pallikesed ca 55 g.

VIIMISTLEMINE

Koostisosad	Kogused kg
Tuhksuhkur	0.010
Rummikreem	0.090

Kokku **0.100**

Pallikesed veeretatakse biskviidipurust, tehakse külgedele täkked ja pealispinnale vajutatakse lohk.

Kaunistatakse rummikreemi ja tuhksuhkruga.