

Sefiiritort

Kogus 1.1 kg

KIRJELDUS

Tort koosneb kahest immutatud biskviidikihist, mis on omavahel ühendatud võikreemiga. Tordi ääred ja pealispind on viimistletud munavalge-keedukreemiga ja kakaoglasuurist kaunistustega.

BISKVIIT

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu 550	0.120
Suhkur	0.100
Munamass/muna	0.200

Kokku **0.420**

Biskviit valmistatakse kutseeksami eelsesel päeval. Munamass/muna vahustatakse koos suhkruga tugevaks vahuks, lisatakse sõelutud jahu ning segatakse ühtlaseks tainaks. Vormitakse vormi Ø 20 cm, milles toimub küpsetamine. Küpsetatakse ~190-200 °C juures ~15-20 min. NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripäradele.

IMMUTUS

Koostisosad	Kogused kg
Suhkur	0.150
Vesi	0.150

Kokku **0.300**

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

KREEMID JA KOKKUPANEK

Koostisosad	Kogused kg
<i>KREEM</i>	
Kreemimargariin/või	0.080
Tuhksuhkur	0.040
Kondenspiim suhkruga	0.040
Vesi	0.020
Keedis	0.050
<i>MUNAVALGE-KEEDUKREEM</i>	
Pastöriseeritud munavalgemass	0.134
Suhkur	0.300
Sidrunhape	0.002
Vesi	0.120
Geeltoiduvärv	0.001

Kokku **0.787**

KREEMI VALMISTAMINE: kreemimargariin/või, kondenspiim ja sõelutud tuhksuhkur vahustatakse valkjaks, kohevaks massiks. Vahustamise lõpus lisatakse jahutatud vesi. Maitsestatakse keedisega.

TORDI KOKKUPANEK: biskviit lõigatakse kaheks, alumine biskviidikiht immutatakse, määratakse peale kogu kreem, asetatakse peale teine biskviidikiht ning immutatakse.

MUNAVALGE-KEEDUKREEMI VALMISTAMINE: suhkrust ja veest keedetakse siirup keskmise kuuliproovini 118-120 °C. Munavalge pannakse vahustuma, kui siirup on keema läinud. Sidrunhape lisatakse vahetult enne siirupi lisamist. Siirup lisatakse peene joana munavalgevahule ja jätkatakse vahustamist, kuni kreemi paksenemiseni. Toiduvärv/id lisatakse munavalge-keedukreemile viimistlemise käigus.

VIIMISTLEMINE

Koostisosad	Kogused kg
Kakaoglasuur	0.030

Kokku **0.030**

Kakaoglasuur sulatatakse 40-45°C-ni ja valmistatakse kaunistused. Tordi ääred ja pealispind viimistletakse munavalge-keedukreemi ja kakaoglasuurist kaunistustega.