

Tatrarull kirssidega

Kogus 1 kg

KIRJELDUS

Tatrajahust rullbiskviit toorjuustkreemi ja kirssidega

Toote kaal **1.000 kg**

Kogukaal **1.000 kg**

Väljatulek

1.078 kg

BISKVIIT

| Koostisosad | Kogused kg |
|----------------|--------------|
| Muna | 0.206 |
| Suhkur | 0.147 |
| Tootatrajahu | 0.047 |
| Küpsetuspulber | 0.005 |
| Kartulitärklis | 0.047 |
| Kokku | 0.452 |
| Väljatulek 80% | 0.361 |

Munad ja suhkur vahustatakse tugevaks vahuks. Kuivained segatakse ja sõelutakse ning lisatakse õrnalt segades munavahule.

Biskviittainas valatakse küpsetuspaberiga kaetud küpsetusplaadile ja määratakse ühtlase kihina ca 1 cm paksuselt laiali.

Küpsetatakse.

NB! Küpsetusparameetreid muudetakse vastavalt ahju eripärale. 205-210 °C
5-8 min.

TOORJUUSTUKREEM

| Koostisosad | Kogused kg |
|----------------|--------------|
| Toorjuust | |
| Mascarpone | 0.294 |
| Röösk koor 35% | 0.147 |
| Suhkur | 0.059 |
| Vanillisuhkur | 0.006 |
| Lahustuv kohv | 0.012 |
| Rumm | 0.059 |
| Lehtželatiin | 0.006 |
| Kompotikirsid | 0.176 |
| Kakao | 0.003 |
| Kokku | 0.762 |
| Väljatulek 90% | 0.686 |

Lehtželatiin pannakse külma veega punduma.

Röösk koor, toorjuust, suhkur, vanillisuhkur ja sõelutud kakao vahustatakse keskmise tugevusega vahuks.

Omavahel segatakse lahustuv kohv ja rumm lisatakse mascarpone-vahukoore vahule.

Želatiinilehed sulatatakse ja lisatakse kreemi hulka.

Lauale asetatakse küpsetuspaber, mille peale kummutatakse küpsetatud ja jahutatud rullbiskviidiplaat. Eemaldatakse biskviidiplaadi küljes olev küpsetuspaber.

Biskviidiplaadile määratakse paleti abil toorjuustukreem ning puistatakse peale nõrutatud kompotikirsid ja keeratakse küpsetuspaberi abil rulli. Rullbiskviit asetatakse külmkappi tahenema.

VIIMISTLUS

| Koostisosad | Kogused kg |
|----------------|--------------|
| Piimašokolaad | 0.029 |
| Mandlilaast | 0.009 |
| Kokku | 0.038 |
| Väljatulek 80% | 0.031 |

Mandlilaastud röstitakse kuldpruuniks. Piimašokolaad sulatatakse.

Rullbiskviit kaunistatakse pealt peenete šokolaaditriipude ja mandlilaastudega.

KOKKU 1.252

Väljatulek 1.078