

Velvet kook

Kogus **20** tk

KIRJELDUS

Velvet biskviidipurust, võikreemist ja šokolaadi krõbedikust pallikesekujuline kook, mis on kaunistatud võikreemi ja šokolaadi krõbedikuga.

Koogi kaal **0.055 kg**

Kogukaal **1.100 kg**

Väljatulek **1.103 kg**

BISKVIIT

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu	0.169
Hapukoor	0.162
Toiduõli	0.054
Suhkur	0.135
Sooda	0.003
Õunaäädikas	0.003
Sool	0.002
Kakao	0.004
Vanillisuhkur	0.002
Toiduvärv	0.014
Kokku	0.526
Väljatulek 90%	0.473

Nisujahu, suhkur, sool, kakao ja vanillisuhkur segatakse omavahel. Lisatakse toiduõli, hapukoor ja toiduvärv ning omavahel segatud õunaäädikas ja sooda. Segatakse ühtlaseks massiks. Saadud mass vormitakse Ø 20 cm vormi.

Küpsetatakse.

NB! Küpsetusparameetreid muudetakse vastavalt ahju eripärale.

185 °C

20-25 minutit.

VÕIKREEM JA ŠOKOLAADIKRÕBEDIK

Koostisosad	Kogused kg
Võikreem	
Või	0.220
Tuhksuhkur	0.186
Kondenspiim suhkruga	0.085
Bailys liköör	0.085
Šokolaadikrõbedik	
Valge küpsetusšokolaad	0.260
Kokku	0.836
Väljatulek 90%	0.752

Võikreemi valmistamiseks vahustatakse või kohevaks, valkjaks massiks. Lisatakse sõelutud tuhksuhkur ja kondenspiim ning vahustatakse kohevaks kreemiks.

Kreem maitsestatakse likööriga.

Osa võikreemi jäetakse kaunistuseks (1 tk/4-6 g).

Šokolaadikrõbediku valmistamiseks asetatakse valge küpsetusšokolaad küpsetuspaberiga kaetud küpsetusplaadile ning küpsetatakse 200°C, kuni kuldpruuni värvuseni.

Krõbedik jahutatakse ning hakitakse peenemateks tükkideks.

Osa krõbedikust jäetakse kaunistuseks (1 tk/2-3 g).

VORMIMINE JA VIIMISTLUS

Velvet biskviitpõhjust tehakse puru. Osa purust jäetakse kaunistamiseks ca 150 g ning sõelutakse ühtlaseks puruks. Velvet biskviidipurule lisatakse võikreem ja šokolaadikrõbedik ning segatakse ühtlaseks massiks. Koogi mass jäetakse külmkappi tahenema ca 30-60 minutit.

Koogi massist kaalutakse 46 g tükid, vormitakse pallikujuliseks ja veeretatakse kaunistuseks jäetud velvet biskviidipurust.

Pallikesele tehakse külgedele täkked (nt plastmasskratsi või lusikaga), pealispinnale vajutatakse lohk.

Pallike kaunistatakse võikreemist kaunistusega ning šokolaadikrõbedikuga.

Kokku 1.226

Väljatulek 90% 1.103