

# Beseerull pohladega

**Kogus** 1 kg

## KIRJELDUS

Mandlilaastudega ja vaniljekreemipulbriga valmistatud beseerull vahukoorekreemi ja pohladega.

Rullbiskviidi kaal **1.000 kg**

Kogukaal **1.000 kg**

Väljatulek **1.018 kg**

## BESEE

Koostisosad	Kogused kg
Munavalgemass	0.200
Suhkur	0.300
Mandlilaast	0.125
Vaniljekreemipulber (Vaniquick)	0.055
<b>Kokku</b>	<b>0.680</b>
<b>Väljatulek 80%</b>	<b>0.544</b>

Munavalgemass ja 1/2 suhkru kogusest vahustatakse tugevaks vahuks ning seejärel lisatakse vahustamist katkestamata ülejäänud suhkur ja vahustatakse veel mõned minutid.

Mandlilaastud hakitakse peenemaks ja segatakse vaniljekreemipulbriga.

Pähkli-vaniljekreemipulbri segu lisatakse vahustatud munavalgemassile ja segatakse käsitsi läbi.

Mass pritsitakse ümmarguse tüllega (Ø 8-10 mm)

küpsetuspaberiga kaetud küpsetusplaadile üksteise järgi/peale tainatriibud, pikkusega 35 cm (1 kg rullbiskviidi jaoks).

Küpsetatakse.

NB! Küpsetusparameetreid muudetakse vastavalt ahju eripärale. 160-170 °C

ca 20 minutit

## KREEM JA KOKKUPANEK

Koostisosad	Kogused kg
Rõõsk koor 35%	0.300
Vahukoore stabilisaator (Alaska-ekspress Neutral)	0.040
Vesi	0.035
Külmutatud pohlad	0.250
Mahlapaksendaja (kabi)	0.010
<b>Kokku</b>	<b>0.635</b>
<b>Väljatulek 90%</b>	<b>0.572</b>

Vahukoorekreemi valmistamiseks rõõsk koor vahustatakse keskmise tugevusega vahuks.

Vahukoore stabilisaator ja külm vesi segatakse omavahel läbi ning lisatakse eelnevalt vahustatud koore hulka. NB! Vesi lisatakse stabilisaatorile vahetult enne vahustatud koorele lisamist!

Lauale asetatakse küpsetuspaber, mille peale kummutatakse küpsetatud ja jahutatud päklikibeseepõhi.

Eemaldatakse päklikibeseepõhja küljes olev küpsetuspaber. Päklikibeseepõhjale määratakse paleti abil vahukoorekreem ning puistatakse peale eelnevalt mahlapaksendajaga segatud külmutatud pohlad ja keeratakse küpsetuspaberi abil rulli. Beseerull asetatakse külmkappi.

## VIIMISTLUS

Koostisosad	Kogused kg
Tuhksuhkur	0.020
<b>Kokku</b>	<b>0.020</b>
<b>Väljatulek 80%</b>	<b>0.016</b>
<b>Kokku</b>	<b>1.132</b>
<b>Väljatulek 90%</b>	<b>1.018</b>

Kaunistuseks puistatakse beseerullile peale tuhksuhkur.