

BRITTAKOOK

Kogus **20** tk

KIRJELDUS

Beseega võibiskviitkook, mis on ühendatud vahukoorekreemi ja vaarikatega ning kaunistatud mandlilaastudega.

Koogi kaal

0.110 kg

Kogukaal **2.200 kg**

Väljatulek

2.205 kg

BISKVIIT

Koostisosad	Kogused kg
Munakollane	0.110
Muna	0.100
Suhkur	0.280
Margariin	0.300
Nisujahu	0.300
Küpsetuspulber	0.020
Vanillisuhkur	0.010
Kokku	1.120
Väljatulek 75%	0.840

Biskviit valmistatakse kutseeksami päeval.

Munakollased, munad, suhkur ja vanillisuhkur vahustatakse tugevaks vahuks.

Lisatakse sulatatud ja jahutatud margariin.

Segatakse aeglaselt ühtlaseks massiks. Küpsetuspulber segatakse eelnevalt sõelutud jahuga ning lisatakse vahustatud massile. Saadud võibiskviitainas määratakse küpsetuspaberiga kaetud plaadile ühtlaselt laiali.

BESEE

Koostisosad	Kogused kg
Munavalge	0.209
Suhkur	0.370
Mandlilaast	0.080
Kokku	0.659
Väljatulek 70%	0.461

Besee valmistatakse kutseeksami päeval.

Munavalged vahustatakse tugevaks vahuks. Vahustamist katkestamata lisatakse osade kaupa suhkur. Saadud beseetainas määratakse ühtlase kihina võibiskviidile ja puistatakse peale mandlilaastud.

Küpsetatakse 170 °C juures 20 minutit.

NB! Küpsetusparameetreid muudetakse vastavalt ahju eripärale.

KREEM

Koostisosad	Kogused kg
Rõõsk koor 35%	0.400
Taimne vahukreem	0.300
Külmutatud vaarikad	0.350
Kokku	1.050
Väljatulek 95%	0.998

Jahutatud rõõsk koor 35% ja vahukreem valatakse kokku ja vahustatakse tugevaks vahuks. Koogi kiht (besee pool peal) kaetakse vahukoore kreemiga. Vaarikad jagatakse ühtlaselt kreemi peale ja vajutatakse kergelt kreemi sisse. Kaetakse teise koogi poolega (besee pool peal). Kook asetatakse külmkappi.

VIIMISTLUS

Koostisosad	Kogused kg
Tuhksuhkur	0.025
Kokku	0.025
Väljatulek 90%	0.023
Kokku	2.321
Väljatulek 95%	2.205

Kaunistuseks puistatakse koogile peale tuhksuhkur.