

Keedutainatort singitäidisega

Kogus **1** tk

KIRJELDUS

Tort koosneb kolmest keedutainakihist, mis on omavahel ühendatud soolase singitäidisega. Kaunistatud tillioksade ja keedutainast luikedega.

Tordi kaal **1.000 kg**

Kogukaal **1.000 kg**

Väljatulek **1.059 kg**

TAINAS JA VORMIMINE

Koostisosad	Kogused, kg
Nisujahu	0.130
Või	0.100
Muna	0.170
Sool	0.004
Vesi	0.350
Kokku	0.754
Väljatulek 50%	0.377

Keedunõusse pannakse vesi, sool ja või ning kuumutatakse keemiseni. Keevasse vee-või-soola segusse lisatakse korraga kogu sõelutud nisujahu. Jahu kuumutamisel segatakse keetu pidevalt. Keet on valmis, kui keedunõu põhja on tekkinud sametine kirme ehk õhuke tainakiht.

Keet jahutatakse tainasegamiskatlas 60-70 °C, seejärel lisatakse keedule pidevalt segades 2/3 lahtiklopitud muna kogusest ning pritsitakse näiteks sakilise (Ø 10 mm) tüllega 2 luige keha (ekleeri kujuga: 1 tk/14-16 g, ca 6 cm) ja ümmarguse (Ø 6 mm) tüllega 2 luige kaela (1 tk/4-6 g, ca 6 cm kõrgusega). Seejärel lisatakse massile ülejäänud lahtiklopitud munakogus ning segatakse, kuni saadakse ühtlane ja läikiv tainas.

Küpsetuspaberile joonistatakse kolm Ø 20 cm rõngast (paber keeratakse tagurpidi, et ei jääks taina külge pliitsijälgi) ning tainas määratakse/pritsitakse ühtlase kihina rõngasuuruselt laiali.

Küpsetatakse 190-200 °C juures (lisatakse auru) 15-20 minutit.
NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripäradele.

TÄIDIS JA KOKKUPANEK

Koostisosad	Kogused, kg
Sink	0.190
Toorjuust	0.200
Majonees	0.250
Pipar	0.001
Sool	0.002
Värske till	0.010
Kokku	0.640
Väljatulek 75%	0.480

Sink tükeldatakse.

Värske till hakitakse.

Toorjuust ja majonees segatakse omavahel ning lisatakse tükeldatud sink. Täidis maitsestatakse soola, pipra ja värske hakitud tilliga.

Luige kehalt lõigatakse pealmine pool ära, mis lõigatakse omakorda pooleks, et tekiks tiivad.

Luige keha täidetakse singitäidisega, mille sisse torgatakse luige kael ja tiivad. Küpsenud ja jahtunud põhjad ühendatakse omavahel singitäidisega ca Ø 22 cm vormi.

Tort jäetakse võimalusel külmkappi imbuma.

VIIMISTLUS

Koostisosad	Kogused, kg
Värske till	0.015
Kokku	0.015
Väljatulek 80%	0.012

Värske till hakitakse.

Tort kaunistatakse luikedega. Tordi küljed viimistletakse värske hakitud tilliga.

Kokku 1.246

Väljatulek 85% 1.059