

Kihiline küpsis Pätkilõik

Kogus **1** kg

Biskviitainast 4-kihiline küpsis, mis on omavahel ühendatud keedisega. Küpsise alumine biskviidikiht on kaetud kakaoglasuuriga ning ülemine biskviidikiht on kaetud keedisega ja röstitud purustatud pätklitega.

KIRJELDUS

Küpsise kaal **1.000 kg**

Kogukaal **1.000 kg**

Väljatulek

1.055 kg

BISKVIITAINAS

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu	0.225
Muna	0.235
Suhkur	0.225
Margariin	0.225
Vanillisuhkur	0.002

Kokku **0.913**

Väljatulek 80% **0.731**

Biskviit valmistatakse kutseeksami päeval.

Margariin ja suhkur vahustatakse. Vahustamise kestus enne munade lisamist on ca 20 minutit.

Lisatakse osade kaupa muna.

Vahustunud massile lisatakse juurde eelnevalt sõelutud jahu ning segatakse ühtlaseks tainaks.

Tainas määratakse küpsetuspaberiga kaetud plaadile (40x60 cm) ühtlaselt laiali.

Küpsetatakse ca 200 °C juures 5-7 minutit.

NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripäradele.

KOKKUPANEK JA VIIMISTLUS

Koostisosad	Kogused kg
Keedis	0.340
Maapähklid, purustatud	0.128
Kakaoglasuur	0.100

Kokku **0.568**

Väljatulek 90% **0.511**

Kokku **1.242**

Väljatulek 85% **1.055**

Valmis biskviitpõhi lõigatakse 4-ks võrdseks tükiks.

Õhukesed biskviidikihid ühendatakse omavahel keedisega.

Kakaoglasuur sulatatakse 40-45°C-ni.

Pooltoote pind kaetakse kakaoglasuuriga ja lastakse hanguda.

Peale glasuuri hangumist pööratakse pooltoode ümber ja pind kaetakse keedisega ning puistatakse üle röstitud ja purustatud maapähklitega.

Küpsiseplaat pannakse ca 10 minutiks vajutuse alla.

Küpsiseplaadil lastakse külmkapis jahtuda.

Jahtunud küpsise plaadist lõigatakse tükid (2x6 cm).