

# Mousse- tort

**Kogus** 1 tk

## KIRJELDUS

Tort koosneb kahest brownie biskviitpõhjast, mis on omavahel ühendatud vaarikakeedise ja šokolaadivahukreemiga. Tort on pealt kaunistatud šokolaadipuru ja värskete vaarikatega.

Tordi kaal **1.200 kg**

Kogukaal **1.296 kg**

Väljatulek

**1.231 kg**

## BROWNIE BISKVIIT

Koostisosad	Kogused kg
Tume šokolaad	0.165
Või	0.130
Munakollased	0.100
Suhkur	0.145
Nisujahu	0.070
Kokku	<b>0.610</b>
Väljatulek 80%	<b>0.488</b>

Biskviit valmistatakse kutseeksami päeval.

Või ja šokolaad sulatatakse ca 40 °C.

Munakollased ja suhkur vahustatakse heledaks kohevaks vahuks.

Saadud muna-suhkru vahumassile lisatakse sõelutud nisujahu,

segatakse läbi ja seejärel lisatakse sulašokolaadi-võisegu.

Saadud biskviidimass valatakse kahte Ø 20 cm küpsetuspaberiga vooderdatud vormi.

Küpsetatakse 180-185 °C juures 10-12 minutit.

NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripäradele.

## ŠOKOLAADIMOUSSE KREEM JA KOKKUPANEK

Koostisosad	Kogused kg
Tume šokolaad	0.160
Või	0.035
Muna	0.100
Tuhksuhkur	0.020
Rõõsk koor 35%	0.130
Želatiin	0.005
Vesi	0.030
<b>Vaarikakeedis</b>	
Külmutatud vaarikad	0.200
Suhkur	0.140
Maisitärklis	0.015
Vesi	0.015
Kokku	<b>0.850</b>
Väljatulek 85%	<b>0.723</b>

**Vaarikakeedise valmistamiseks** keedetakse vaarikad, suhkur, maisitärklis ja vesi madalal kuumusel, kuni keedise paksenemiseni. Keedis jahutatakse ca 20 °C.

Želatiin pannakse külma vette punduma.

Või ja tume šokolaad sulatatakse ca 40 °C.

Munakollased eraldatakse munavalgetest.

Munakollased ja tuhksuhkur vahustatakse õrnaks vahuks.

Jahutatud (ca 33°C) šokolaadi-võisegusse segatakse hulka

munakollase-tuhksuhkru vahumass.

Pundunud želatiin soojendatakse ning lisatakse šokolaadivahumassile

ja segatakse (nt käsivispliga) ühtlaseks massiks.

Rõõsk koor vahustatakse keskmise tugevusega vahuks.

Munavalged vahustatakse tugevaks vahuks.

Šokolaadimousse kreemi saamiseks segatakse omavahel

munavalgevaht, rõõsa koore vaht ning šokolaadivahumass.

Jahtunud *brownie*-põhi asetatakse Ø 20 cm vormi, millele määratakse pool vaarikakeedisest ja pool šokolaadivahukreemist.

Kreemi peale asetatakse teine *brownie*-põhi ning määratakse peale

ülejäänud vaarikakeedis, millele omakorda ülejäänud

šokolaadivahukreem.

Tort pannakse külmkappi tahenema.

## VIIMISTLUS

Koostisosad	Kogused kg
Värsked vaarikad	0.050
Tume šokolaad	0.050
Kokku	<b>0.100</b>
Väljatulek 85%	<b>0.085</b>

Tume šokolaad sulatatakse ca 33 °C, määratakse metalllauale/plaadile

paleti abil ühtlase õhukese kihina laiali ning lastakse hanguda.

Metallkratsi abil kraabitakse šokolaad kokku, et moodustuks puru.

Šokolaadi puru puistatakse ühtlase kihina tordi pealispinnale.

Tordi küljed jäetakse katmata.

Tort kaunistatakse vaarikatega.

KOKKU 1.296

Väljatulek 95% 1.231