

# Rullbiskviit toorjuustukreemiga

**Kogus** 1 kg

**KIRJELDUS** Rullbiskviit koosneb toorjuustukreemist ja marjadest. Kaunistatud tuhksuhkruga.

## BISKVIITTAINAS

Koostisosad	Kogused kg
Munamass/muna	0.200
Suhkur	0.105
Nisujahu 550	0.105
<b>Kokku</b>	<b>0.410</b>

Biskviit valmistatakse kutseeksami päeval.  
Munamass/muna vahustatakse koos suhkruga tugevaks vahuks, lisatakse sõelutud jahu ning segatakse ühtlaseks tainaks. Tainas valatakse küpsetuspaberiga kaetud plaadile ning silutakse paletiga ühtlaseks ca 1 cm paksuseks. Küpsetatakse ca 200 °C juures 6-8 minutit. NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripäradele.

## IMMUTUS

Koostisosad	Kogused kg
Suhkur	0.080
Vesi	0.080
<b>Kokku</b>	<b>0.160</b>

Suhkrust ja veest keedetakse siirup. Jahutatakse 20 °C-ni.

## KREEM

Koostisosad	Kogused kg
Või	0.135
Toorjuust	0.220
Tuhksuhkur	0.135
Vanillisuhkur	0.010
<b>Kokku</b>	<b>0.500</b>

Või, tuhksuhkur ja vanillisuhkur vahustatakse kohevaks valkjaks massiks, lisatakse eelnevalt läbisegatud toorjuust. Vahustatakse kiiresti ühtlaseks kreemiks.

## VORMIMINE JA VIIMISTLEMINE

Koostisosad	Kogused kg
Marjad	0.200
Tuhksuhkur	0.005
<b>Kokku</b>	<b>0.205</b>

Lauale asetatakse küpsetuspaber, mille peale kummutatakse küpsetatud ja jahutatud rullbiskviidiplaat. Eemaldatakse biskviidiplaadi küljes olev küpsetuspaber. Biskviidiplaadile määratakse paleti abil kreem ning puistatakse peale marjad ja keeratakse rulli. Kaunistatakse tuhksuhkruga.