

Tatrarull kirssidega

Kogus 1 kg

KIRJELDUS Tatrajahust rullbiskviit toorjuustukreemi ja kirssidega.

Toote kaal **1.000 kg**

Kogukaal **1.000 kg**

Väljatulek

1.078 kg

BISKVIIT

Koostisosad	Kogused kg
Muna	0.206
Suhkur	0.147
Toortatrajahu	0.047
Küpsetuspulber	0.005
Kartulitärklis	0.047
Kokku	0.452
Väljatulek 80%	0.361

Biskviit valmistatakse kutseeksami päeval.

Munad ja suhkur vahustatakse tugevaks vahuks.

Kuivained segatakse ja sõelutakse ning lisatakse õrnalt segades munavahule.

Biskviittainas valatakse küpsetuspaberiga kaetud küpsetusplaadile ja määratakse ühtlase kihina ca 1 cm paksuselt laiali.

Küpsetatakse ca 205 °C juures 6-8 minutit.

NB! Küpsetusparameetreid muudetakse vastavalt ahju eripärale.

TOORJUUSTUKREEM

Koostisosad	Kogused kg
Toorjuust	
Mascarpone	0.294
Röösk koor 35%	0.147
Suhkur	0.059
Vanillisuhkur	0.006
Lahustuv kohv	0.012
Rumm	0.059
Lehtželatiin	0.006
Kompotikirsid	0.176
Kakao	0.003
Kokku	0.762
Väljatulek 90%	0.686

Lehtželatiin pannakse külma veega punduma.

Röösk koor, toorjuust, suhkur, vanillisuhkur ja sõelutud kakao vahustatakse keskmise tugevusega vahuks.

Omavahel segatakse rumm ja lahustuv kohv, lisatakse kuumavee vannis või mikrolaineahjus sulatatud želatiini lehed ning segatakse toorjuustuvahuga ühtlaseks kreemiks.

Lauale asetatakse küpsetuspaber, mille peale kummutatakse küpsetatud ja jahutatud rullbiskviidiplaat. Eemaldatakse biskviidiplaadi küljes olev küpsetuspaber.

Biskviidiplaadile määratakse paleti abil toorjuustukreem ning puistatakse peale nõrutatud kompotikirsid ja keeratakse küpsetuspaberi abil rulli. Rullbiskviit asetatakse külmkappi tahenema.

VIIMISTLUS

Koostisosad	Kogused kg
Piimašokolaad	0.029
Mandlilaast	0.009
Kokku	0.038
Väljatulek 80%	0.031

Mandlilaastud röstitakse kuldpruuniks. Piimašokolaad sulatatakse.

Rullbiskviit kaunistatakse pealt peenete šokolaaditriipude ja mandlilaastudega.

KOKKU 1.252

Väljatulek 1.078