

# Trühvlitort

**Kogus**

1 kg

Tort koosneb kahest immutatud biskviidikihist, mis on omavahel ühendatud šarlottkreemiga. Tordi ääred ja pealispind on kaetud sama kreemiga ja üle puistatud trühvlipuruga. Tort on kaunistatud kreemi ning kakaoglasuurist dekooridega/kaunistuselementidega.

## KIRJELDUS

### BISKVIIT

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu 550	0.096
Suhkur	0.095
Munamass/muna	0.200
Tärklis	0.022

Kokku **0.413**

Biskviit valmistatakse kutseeksami eelsel päeval.

Munamass/muna vahustatakse koos suhkruga tugevaks vahuks, lisatakse sõelutud jahu-tärklisesegu ning segatakse ühtlaseks tainaks.

Vormitakse Ø 20-22 cm vormi, milles toimub küpsetamine.

Küpsetatakse 180-190 °C juures 14-16 minutit.

NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripäradele.

### IMMUTUS

Koostisosad	Kogused kg
Suhkur	0.100
Vesi	0.125
Brändi	0.007

Kokku **0.232**

Suhkrust ja veest keedetakse siirup.

Jahutatakse 20 °C-ni.

Maitsestatakse brändiga.

### KREEM

Koostisosad	Kogused kg
<i>ŠARLOTTKREEM</i>	
Kreemimargariin/või	0.240
Vanillisuhkur	0.010
Brändi	0.008
Kakao	0.016
Toiduvärv (geel)	0.001
<i>ŠARLOTTSIIRUP</i>	
Piim	0.136
Suhkur	0.202
Munamass/muna	0.032

Kokku **0.645**

*ŠARLOTTSIIRUPI VALMISTAMINE:* muna ja 1/3 suhkrust vahustatakse.

Piimast ja 2/3 suhkrust keedetakse siirup 105 °C-ni.

Vahustatud muna-suhkrusegule lisatakse peene joana kuum siirup ning kuumutatakse, kuni siirup on paksenenud.

Jahutatakse 20 °C-ni.

*ŠARLOTTKREEMI VALMISTAMINE:* kreemimargariin/või, vanillisuhkur vahustatakse valkjaks, kohevaks massiks. Lisatakse šarlottsiirup samal ajal vahustades.

**Enne kakao lisamist võetakse kaunistuseks ca 1/3 kreemi kogusest,** mis värvitakse toiduvärvi/dega.

Vahustamise lõpus lisatakse brändi ja sõelutud kakao ning segatakse ühtlaseks kreemiks.

### KOKKUPANEK JA VIIMISTLEMINE

Koostisosad	Kogused kg
<i>TRÜHVLIIPURU</i>	
Kreemimargariin/või	0.005
Vanillisuhkur	0.010
Kakao	0.022
Suhkur	0.080
Vesi	0.028
Tume kakaoglasuur	0.050

Kokku **0.195**

*TRÜHVLIIPURU VALMISTAMINE:* veest ja suhkrust keedetakse siirup 117 °C-ni. Kuumale siirupile lisatakse kreemimargariin/või ja kakao-vanillisuhkru segu. Segades jahutatakse 40 °C-ni. Sõelutakse läbi jämeda sõela.

Kakaoglasuur sulatatakse 40-45°C-ni ja valmistatakse dekoorid/kaunistuselementide.

*TORDI KOKKUPANEK:* biskviit lõigatakse kaheks, alumine biskviidikiht immutatatakse, määratakse peale pool kreemist, asetatakse peale teine biskviidikiht, immutatatakse. Tordi ääred ja pealispind kaetakse ülejäänud kreemiga.

Tort kaetakse trühvlipuruga ning kaunistatakse kreemist lillede ja kakaoglasuurist dekooridega/kaunistuselementidega.