

Velvet kook

Kogus 20 tk

KIRJELDUS

Velvet biskviidipurust, võikreemist ja šokolaadi krõbedikust pallikesekujuline kook, mis on kaunistatud võikreemi ja šokolaadi krõbedikuga.

Koogi kaal **0.055 kg**

Kogukaal **1.100 kg**

Väljatulek **1.103 kg**

BISKVIIT

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu	0.169
Hapukoor	0.162
Toiduõli	0.054
Suhkur	0.135
Sooda	0.003
Õunaäädikas	0.003
Sool	0.002
Kakao	0.004
Vanillisuhkur	0.002
Toiduvärv punane	0.014
Kokku	0.526
Väljatulek 90%	0.473

Biskviit valmistatakse kutseeksami päeval.

Nisujahu, suhkur, sool, kakao ja vanillisuhkur segatakse omavahel. Lisatakse toiduõli, hapukoor ja toiduvärv ning omavahel segatud õunaäädikas ja sooda. Segatakse ühtlaseks massiks. Saadud mass vormitakse Ø 20 cm vormi.

Küpsetatakse 185 °C juures 20-25 minutit.

NB! Küpsetusparameetreid muudetakse vastavalt ahju eripärale.

VÕIKREEM JA ŠOKOLAADIKRÕBEDIK

Koostisosad	Kogused kg
Võikreem	
Või	0.220
Tuhksuhkur	0.186
Kondenspiim suhkruga	0.085
Bailys liköör	0.085
Šokolaadikrõbedik	
Valge küpsetusšokolaad	0.260
Kokku	0.836
Väljatulek 90%	0.752

Võikreemi valmistamiseks vahustatakse või kohevaks, valkjaks massiks. Lisatakse sõelutud tuhksuhkur ja kondenspiim ning vahustatakse kohevaks kreemiks.

Kreem maitsestatakse likööriga.

Osa võikreemi jäetakse kaunistuseks ca 90 g.

Šokolaadikrõbediku valmistamiseks asetatakse valge küpsetusšokolaad küpsetuspaberiga kaetud küpsetusplaadile ning küpsetatakse 200°C, kuni kuldpruuni värvuseni.

Krõbedik jahutatakse ning hakitakse peenemateks tükkideks.

Osa krõbedikust jäetakse kaunistuseks ca 20 g (1 tk/1 g).

VORMIMINE JA VIIMISTLUS

Velvet biskviitpõhjust tehakse puru. Osa purust jäetakse kaunistamiseks ca 120 g ning sõelutakse ühtlaseks puruks. Velvet biskviidipurule lisatakse võikreem ja šokolaadikrõbedik ning segatakse ühtlaseks massiks. Koogi mass jäetakse külmkappi tahenema ca 30-60 minutit.

Koogi massist kaalutakse 46 g tükid, vormitakse pallikujuliseks ja veeretatakse kaunistuseks jäetud velvet biskviidipurust.

Pallikesele tehakse külgedele täkked (nt plastmasskratsi või lusikaga), pealispinnale vajutatakse lohk.

Pallike kaunistatakse võikreemist kaunistusega ning šokolaadikrõbedikuga.

Kokku **1.226**

Väljatulek 90% **1.103**