

Kaera-mooniküpsised

Kogus **1** kg

KIRJELDUS

Muretainast lillekujuline küpsis, mille keskel pumatitäpp



TAINAS

Koostisosad	Kogused kg
Gl.vaba kaerajahu	0.514
Pruun suhkur	0.150
Mooniseemned	0.065
Kardemon (jahvatatud)	0.007
Rafineerimata kookosrasv	0.280
Sool	0.004
Vesi	0.374
Kokku	1.393

Kookosrasv sulatatakse pidevalt segades ja jahutatakse 30 °C-ni. Kaerajahu, pruun suhkur, kardemon, mooniseemned, sool ja 30 °C kookoserasv vahustatakse vahustuskatlas labasegajaga ühtaseks massiks.

Saadud massile lisatakse vahustamist katkestamata järk-järgult külm vesi.

Vahustatakse kuni tainas muutub õhuliseks ja värvuselt heledamaks.

VORMIMINE/KÜPSETAMINE

Koostisosad	Kogused kg
	0.000
Kokku	0.000

Tainas vormitakse tiheda sakiga tähttülle nr Ø 10-11 mm ja pritskoti abil küpsetuspaberiga kaetud plaadile, õiekujulised küpsised läbimõõduga 4 cm.

Küpsetatakse ca 200 °C juures 8-10 minutit.

NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripäradele.

VIIMISTLUS

Koostisosad	Kogused kg
Tuhksuhkur	0.187
Vesi	0.028
Kokku	0.187

Pumati valmistamiseks segatakse omavahel sõelutud tuhksuhkur ja vesi.

Pumatit soojendakse, pidevalt segades kuni 40 °C ni

Pritskoti abil pritsitakse jahtunud küpsisele pumatitäpp.

