

Lõikekook *meringue* kreemiga

Kogus **20** tk

Kook koosneb kahest immutatud biskviitpõhjast ja ühest muretaina põhjast, mis on omavahel ühendatud kohupiimakreemi ja mustsõstra täidisega.

Pealispind kaetud *meringue* kreemi ja lilledega ning kaunistatud kakaoglasuurist

dekooridega/kaunistuselementidega.

KIRJELDUS

Koogi kaal **0.125 kg**

BISKVIIT

Koostisosad	Kogused, kg
Nisujahu T550	0.200
Suhkur	0.200
Munamass/muna	0.400

Kokku **0.800**

Biskviit valmistatakse kutseeksami päeval.

Muna/munamass vahustatakse koos suhkruga tugevaks vahuks, lisatakse sõelutud nisujahu ning segatakse lühidalt ühtlaseks tainaks. Tainas valatakse küpsetuspaberiga kaetud plaadile (20 tk koogi puhul 60x40 cm, mis lõigatakse pärast küpsetamist pooleks) ning silutakse paletiga ühtlaselt laiali.

Küpsetatakse ca 200 °C juures 6-8 minutit.

NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripäradele.

IMMUTUS

Koostisosad	Kogused, kg
Suhkur	0.130
Vesi	0.150

Kokku **0.280**

Suhkrust ja veest keedetakse siirup.

Jahutatakse 20 °C-ni.

MURETAINAS

Koostisosad	Kogused, kg
Nisujahu T550	0.260
Suhkur	0.080
Margariin/või	0.140
Muna/munamass	0.050
Vesi	0.010
Küpsetuspulber	0.002

Kokku **0.542**

Muretainas valmistatakse kutseeksami päeval.

Margariin/või ja suhkur segatakse labasegajaga läbi, lisatakse muna/munamass ja vesi ning segatakse omavahel ühtlaseks massiks. Saadud massile lisatakse sõelutud nisujahu koos küpsetuspulbriga ja segatakse ühtlaseks tainaks.

Valmis tainas asetatakse kilega kaetuna külmkappi seisma ca 30 minutiks.

Jahutatud muretainas rullitakse ühtlaseks tainaplaadiks. 20 tk koogi valmistamiseks rullitakse tainaplaat 30x40 cm.

Küpsetatakse ca 200 °C juures 6-8 minutit.

NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripäradele.

KOHUPIIMAKREEM JA KOKKUPANEK

Koostisosad	Kogused, kg
Taimne vahukreem	0.200
Suhkur	0.020
Kohupiim	0.200
Mustsõstrakeedis	0.340
Paksendaja (kabi)	0.020

Kokku **0.420**

KOHUPIIMAKREEMI VALMISTAMINE: taimne vahukreem vahustatakse koos suhkruga tugevaks vahuks. Lisatakse kohupiim ja segatakse ühtlaseks kreemiks.

Mustsõstrakeedis segatakse paksendajaga (kabi).

KOOGI KOKKUPANEK: üks biskviitpõhi niisutatakse 1/2 immutussiirupi kogusega, määratakse peale paksendajaga (kabiga) segatud mustsõstra keedis, millele asetatakse peale jahutatud ja küpsetatud muretainapõhi. Määratakse peale kohupiimakreem ja asetatakse peale teine biskviitpõhi



MERINGUE KREEM

Koostisosad	Kogused kg
Munavalgemass	0.295
Suhkur	0.635
Sidrunhape	0.009
Vesi	0.275
Geeltoiduvärv	0.004
Kokku	1.213

Suhkrust ja veest keedetakse siirup 121 °C. Munavalge pannakse vahustuma, kui siirup on keema läinud. Sidrunhape lisatakse vahetult enne siirupi lisamist. Siirup lisatakse peene joana munavalgevahule ja jätkatakse vahustamist, kuni kreemi paksenemiseni. Toiduvärv/id lisatakse munavalge-keedukreemile viimistlemise käigus.

Eelnevalt kokkupandud koogile määratakse õhukese kihina *meringue* kreem ja lõigatakse koogilõikudeks (20 tk). Koogilõigu pealsipind viimistletakse *meringue* kreemiga ja kaunistatakse eelnevalt toiduvärviga värvitud *meringue* kreemist lilledega (nt roosid, tulbid, krüsanteemid jms).

VIIMISTLUS

Koostisosad	Kogused kg
Kakaoglasuur	0.060
Kokku	0.060

Kakaoglasuur sulatatakse 40-45°C-ni ja valmistatakse dekoorid/kaunistuselemendid. Koogid kaunistatakse dekooride/kaunistuselementidega.



Pilt on illu