

Pavlova

Kogus **20** tk

Kook koosneb beseekorvikesest, mis on täidetud valge glasuuri, sidrunimaitsega täidise ja toorjuustukreemiga. Kook on kaunistatud värskete marjadega.

KIRJELDUS

Koogi kaal **0.095 kg**

BESEE

Koostisosad	Kogused kg
Munavalgemass	0.250
Tuhksuhkur	0.450
Sool	0.002
Maisitärklis	0.017
Vanillisuhkur	0.011

Kokku **0.729**

Besee valmistatakse kutseeksami päeval.

Munavalgemass, tuhksuhkur, sool, maisitärklis ja vanillisuhkur vahustatakse keskmisel kiirusel 25-30 minutit, kuni saavutatakse kohev beseemass.

Saadud massist pritsitakse pritskoti ja sakilise tülle Ø 10 mm abil 30-34 g korvikesed, põhja Ø 70 mm .

Küpsetatakse ca 110 °C juures ca 45 minutit.

NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripäradele.

TOORJUUSTUKREEM

Koostisosad	Kogused kg
Rõõsk koor 35%	0.200
Taimne vahukreem	0.200
Toorjuust (Mascarpone)	0.380
Tuhksuhkur	0.070
Vanillisuhkur	0.020

Kokku **0.870**

KREEMI VALMISTAMINE: rõõsk koor, taimne vahukreem, tuhksuhkur, vanillisuhkur ja toorjuust vahustatakse tugevaks vahuks.

VIIMISTLUS

Koostisosad	Kogused kg
Valge glasuur	0.150
Sidrunitäidis (Bon Citron)	0.180
Värsked marjad	0.500

Kokku **0.830**

Valge glasuur sulatatakse ca 45 °C.

Jahtunud beseekorvikete sisemised pinnad kaetakse pintsliga abil eelnevalt sulatatud valge glasuuriga. Korvikese kaal koos glasuuriga ca 30 g.

Igale korvikesele pritsitakse ca 8 g sidrunitäidist, mille peale omakorda pritsitakse sakilise tüllega Ø 10 mm ca 40 g toorjuustukreemi.



Beseekorvikesed kaunistatakse värskete marjadega.

