

Tiramisu



Kogus **8** tk

KIRJELDUS

Lõikekook biskviitküpsiste ja *mascarpone* kreemiga, mis on kaunistatud kakaoglasuurist dekoorede/kaunistuselementidega.

Tüki kaal **0.085 kg**

BISKVIITKÜPSIS

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu T550	0.030
Munamass/muna	0.100
Suhkur	0.075
Kartulitärklis	0.030
Tuhksuhkur	0.050
Kokku	0.285

Biskviitküpsis valmistatakse kutseeksami päeval.

Munamass/muna vahustatakse suhkruga tugevaks vahuks, lisatakse sõelutud jahu ja kartulitärklis ning segatakse ühtlaseks tainaks.

Pritsitakse Ø 10 mm ümmarguse tüllega 5 cm pikkused 1,5 cm laiused küpsised, mis puistatakse üle tuhksuhkruga.

Küpsetatakse 200 °C juures 7 minutit.

NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripärale.

KOHVIIMMUTUS

Koostisosad	Kogused kg
Lahustuv kohv	0.005
Vesi	0.075
Liköör Amaretto	0.015
Suhkur	0.006
Kokku	0.101

Vesi kuumutatakse keemiseni, lisatakse lahustuv kohv ja suhkur ning segatakse läbi.

Jahutatakse 20 °C-ni ning maitsestatakse *Amaretto* likööri.

MASCARPONE KREEM

Koostisosad	Kogused kg
Vesi	0.045
Suhkur	0.075
Vanillisuhkur	0.003
Toorjuust (<i>Mascarpone</i>)	0.200
Rõõsk koor 35%	0.100
Munavalgemass	0.066
Munakollasemass	0.040
Lehtželatiin	0.006
Kokku	0.535

MASCARPONE KREEMI VALMISTAMINE: lehtželatiin pannakse külma vette punduma.

Munavalge- ja munakollasemass vahustatakse vispliga heledaks vahuks.

Suhkrust ja veest keedetakse 118 °C siirup. Siirup lisatakse peene joana munavahule ja jätkatakse vahustamist, kuni vahu paksenemiseni ning lisatakse toorjuust *Mascarpone*. Rõõsk koor vahustatakse koos vanillisuhkruga kohevaks vahuks ning segatakse käsivispliga õrnalt *mascarpone*-munavahu hulka. Želatiinilehed kuumutatakse ca 45 °C ning lisatakse peene joana *mascarpone*-munavahu massi hulka ja segatakse kiirelt ühtlaseks kreemiks.

Osa kreemist, ca 200 g jäetakse koogi pealispinna kaunistamiseks. Kreem asetatakse pritskotti ja jäetakse ootele.



KOOGI KOKKUPANEK: küpsised laotakse Ø 20 vormi põhja ja immutatakse.

Küpsiste peale määratakse 3/4 kreemist. Asetatakse peale uued küpsised, immutatakse ja kaetakse alles jäänud 1/4 kreemiga.

Viimasena pritsitakse kaunistamiseks jäetud kreemiga täpid/triibud terve koogi ulatuses pealmisele pinnale. Kook asetatakse 30 min külmkappi jahtuma.

VIIMISTLUS

Koostisosad	Kogused kg
Kakao	0.010
Kakaoglasuur	0.050
Kokku	0.060

Kakaoglasuur sulatatakse 40-45 °C-ni ja valmistatakse dekooreid/kaunistuselemente.

Kook puistatakse üle kakaoga, eemaldatakse vorm, lõigatakse 8-ks võrdseks tükiks ja kaunistatakse dekoorede/kaunistuselementidega.