

Vaarika-keedukreemitort



Kogus **1** kg
KIRJELDUS Biskviittort vaarikakeedise ja keedukreemiga, kaetud martsipaniga.
Tordi kaal **1.000 kg**

BISKVIIT

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu T550	0.090
Suhkur	0.090
Munamass/muna	0.150
Kokku	0.330

Biskviit valmistatakse kutseeksami eelneval päeval. Munamass/muna vahustatakse suhkruga kohevaks vahuks ja segatakse käsitsi juurde sõelutud nisujahu. Tainas vormitakse Ø 18 cm vormi.

Küpsetatakse 180 °C juures 25 minutit.
NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripärale.

VAARIKAKEEDIS

Koostisosad	Kogused kg
Külmutatud vaarikad	0.150
Suhkur	0.020
Kokku	0.170

Vaarikatest ja suhkrust keedetakse keedis. Jahutatakse 28 °C-ni.

DIPLOMAT KREEM

Koostisosad	Kogused kg
KEEDUKREEM	
Piim	0.100
Munakollasemass	0.040
Maisitärklis	0.008
Suhkur	0.100
Vanillisuhkur	0.010
Lehtželatiin	0.004
Rõõsk koor 35%	0.200
Kokku	0.462

Lehtželatiin pannakse külma vette punduma. Piim ja suhkur kuumutatakse paksupõhjalises potis keemiseni. Munakollasemass, maisitärklis, vanillisuhkur segatakse omavahel ja kallatakse pidevalt segades juurde kuum piim. Piima-munamass asetatakse uuesti pliidile ja kuumutatakse pidevalt segades kreemi paksenemiseni. Kreem eemaldatakse pliidilt ja kuumale keedukreemile lisatakse pundunud lehtželatiin. Jahutatakse 28 °C-ni.

DIPLOMAT KREEMI VALMISTAMINE: rõõsk koor vahustatakse tugevaks vahuks ja segatakse õrnalt jahtunud keedukreemi hulka.

TORDI KOKKUPANEK JA VIIMISTLUS

Koostisosad	Kogused kg
Marstipan	0.275
Tuhksuhkur	0.050
Geeltoiduvärv	0.001
Kokku	0.325

TORDI KOKKUPANEK: biskviit lõigatakse kolmeks. Esimesele kihile määratakse 1/2 moosist ja 1/3 kreemist. Kreemi silutakse keskelt paksemaks ja servadelt õhemaks, et teise biskviidi asetamisel kreemile moodustuks kaarjas vorm. Tegevust korratakse. Alles jäänud 1/3 kreemiga kaetakse tort nii, et kreemist moodustuks kuppel. Tort asetatakse külmkappi tahkuma.

Tuhksuhkruga kaetud laual rullitakse martsipan lahti ja tõstetakse tordile. Vormimisest ülejäänud martsipanist voolitakse lilled/kujud/kaunistused vorme kasutamata.



Pilt on illustratiivne!