

Muretainaküpsis vaarika-šokolaaditäidisega

Kogus **1** kg

KIRJELDUS

Küpsise kaal **1.000 kg**

Muretainast kahekihiline küpsis, mille vahel vaarika-šokolaaditäidis.



MURETAINAS

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu T550	0.344
Mandlijahu	0.069
Tuhksuhkur	0.138
Munamass/muna	0.086
Margariin/või	0.228
Vanillisuhkur	0.010
Sool	0.001

Kokku **0.874**

Muretainas valmistatakse kutseeksami päeval.

Sõelutud nisujahu, mandlijahu, tuhksuhkur, vanillisuhkur, sool ja kuubikuteks lõigatud margariin/või segatakse vahustuskatlas labasegajaga ühtlaseks purutaoliseks massiks. Purumassile lisatakse muna/munamass ja segatakse ühtlaseks tainaks.

Valmis tainas asetatakse kilega kaetuna külmkappi seisma ca 1 tunniks.

VORMIMINE JA KÜPSETAMINE

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu T550	0.040

Kokku **0.040**

Tainas rullitakse ühtlaseks tainaplaadiks, paksusega 4 mm. Lõigatakse ümmarguse vormiga Ø 6,5-7 cm välja küpsise toorikud. Ühe küpsise tegemiseks läheb vaja kahte küpsise toorikut. Küpsised asetatakse küpsetuspaberiga kaetud küpsetusplaadile. Seejärel lüüakse pooltel küpsisetoorikutel keskelt välja nt südamekujulised sisud. Kogu tainas kasutatakse ära küpsise toorikute vormimiseks. Väljatulek ca 25 küpsist (põhi+südamega pealis).

Küpsetatakse 190 °C juures 8-10 minutit.

NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripäradele.

VAARIKA- ŠOKOLAADI TÄIDIS JA KOKKUPANEK

Koostisosad	Kogused kg
Vaarika kuvertüür šokolaad (Valrhona)	0.225
Rõõsk koor 35%	0.158
Või	0.068

Kokku **0.450**

Vaarika šokolaad hakitakse väikesteks tükkideks.

Rõõsk koor kuumutatakse keemiseni ja valatakse hakitud vaarika šokolaadile ning segatakse ühtlaseks massiks.

Ära kuumuta massi üle 45 °C.

Lisatakse toasoe või ja segatakse veelkord läbi ning vajadusel lastakse täidisel külmkapis jahtuda.

Küpsetatud küpsisele pritsitakse pritskoti abil vaarika-šokolaadi täidis ca 16 g ja asetatakse peale teine küpsis, millel on keskel nt südamekujuline kujund.

Valmis küpsised jahutatakse külmikus ca 20 minutit.

