

Pistaatsia-vaarika rullbiskviit



Kogus 1.2 kg

KIRJELDUS

Pistaatsiabiskviidi ja *mascarpone* kreemiga rullbiskviit, mis on kaunistatud värskete marjade ja pistaatsia pähklitega.

Rullbiskviidi kaal **1.200 kg**

PISTAATSIABISKVIIT

Koostisosad	Kogused kg
Suhkur	0.100
Munavalgemass	0.085
Munamass/muna	0.150
Maisitärklis	0.030
Pistaatsiapähkel	0.105

Kokku **0.470**

Pistaatsiapähklid jahvatatakse jahuks. Munamass/munad vahustatakse poole suhkru kogusega kohevaks vahuks. Munavalgemass vahustatakse ülejäänud suhkruga tugevaks vahuks. Maisitärklis ja pistaatsiajahu segatakse omavahel ja lisatakse munavahule. Viimasena segatakse õrnalt juurde munavalge-suhkru vaht. Biskviit määratakse küpsetuspaberiga kaetud küpsetusplaadile ca 30x40 cm suuruselt. Küpsetatakse 200 °C juures 6 minutit. NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripärale.

VAARIKATÄIDIS

Koostisosad	Kogused kg
Vaarikapüree	0.210
Sidrunimahl	0.021
Suhkur	0.021
Maisitärklis	0.021
Vesi	0.030

Kokku **0.303**

Vaarikapüree, sidrunimahl ja suhkur kuumutatakse keemiseni. Lisatakse külma veega segatud maisitärklis ja kuumutatakse pidevalt segades täidise paksenemiseni. Jahutatakse 28 °C-ni.

MASCARPONE KREEM

Koostisosad	Kogused kg
Rõõsk koor 35%	0.300
Toorjuust (<i>Mascarpone</i>)	0.300
Suhkur	0.060
Vanillsuhkur	0.005

Kokku **0.665**

Rõõsk koor, toorjuust *Mascarpone*, suhkur, vanillsuhkur vahustatakse kohevaks vahuks. Osa kreemist, ca 150 g jäetakse rullbiskviidi pealispinna kaunistamiseks. Kreem asetatakse pritskotti ja jäetakse ootele.

RULLI KOKKUPANEK: lauale asetatakse küpsetuspaber, mille peale kummutatakse küpsetatud ja jahutatud rullbiskviidiplaat. Eemaldatakse biskviidiplaadi küljes olev küpsetuspaber. Rullbiskviidipõhjale määratakse paleti abil vaarikatäidis, seejärel kantakse peale mascarpone kreem ning keeratakse tugevaks rulliks kokku. Rull jahutatakse külmkapis ca 30 min.

VIIMISTLUS

Koostisosad	Kogused kg
Värsked marjad	0.100
Pistaatsiapähkel	0.010

Kokku **0.110**

Kaunistuseks jäetud kreemiga pritsitakse rulli peale - keskjonele, terve rulli ulatuses kaunistus ja kaunistatakse värskete marjade ja pistaatsiapähklitega.

