

Vaarika-keedukreemitort



Kogus **1** kg

KIRJELDUS

Tort koosneb kolmest biskviidikihist, mis on omavahel ühendatud vaarikatäidise ja keedukreemiga. Tort on kupl kujuline ja pealt kaetud õhukese võikreemi kihiga. Tort on kaetud õhukese martsipanikihiga ja kaunistatud martsipankaunistustega.

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 kutseksamile eelneval päeval.

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

Küpsetatakse 180 °C juures 17-19 minutit.

NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripärale.

VAARIKATÄIDIS

Koostisosad	Kogused kg
Külmutatud vaarikad	0.150
Suhkur	0.020

Kokku **0.170**

Vaarikatest ja suhkrust keedetakse täidis.

Jahutatakse 28 °C-ni.

DIPLOMAT KREEM

Koostisosad	Kogused kg
KEEDUKREEM	
Piim	0.080
Munakollasemass	0.032
Maisitärklis	0.006
Suhkur	0.080
Vanillisuhkur	0.008
Lehtželatiin	0.003
Rõõsk koor 35%	0.160

Kokku **0.369**

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: Jahutatud keedukreem vahustatakse. Rõõsk koor vahustatakse keskmise tugevusega vahuks ja segatakse osade kaupa vahustatud keedukreemi hulka.

VÕIKREEM

Koostisosad	Kogused kg
Või	0.075
Tuhksuhkur	0.035
Kondenspiim	0.020

Kokku **0.130**

Või, tuhksuhkur ja kondenspiim vahustatakse kohevaks valkjaks kreemiks.

TORDI KOKKUPANEK JA VIIMISTLUS

Koostisosad	Kogused kg
Martsipan	0.275
Tuhksuhkur	0.020
Geeltoiduvärv	0.001

Kokku **0.295**

TORDI KOKKUPANEK: biskviit lõigatakse kolmeks kihiks. Esimesele kihile määratakse 1/2 täidiseist ja 1/2 *Diplomat* kreemist. Kreem silutakse keskelt paksemaks ja servadelt õhemaks, et teise biskviidi asetamisel kreemile moodustuks kupli kuju/kaarjas vorm. Tegevust korratakse. Viimane biskviidikiht kaetakse õhukese võikreemi kihiga. Tort asetatakse külmkappi tahkuma.

Tuhksuhkruga kaetud laual rullitakse martsipan lahti ja tõstetakse tordile.

Vormimisest ülejäänud martsipan värvitakse ning voolitakse lilled/kujud/kaunistused vorme kasutamata.