

Tiramisu



Kogus **1** tk

KIRJELDUS

Tort biskviitküpsiste ja *mascarpone* kreemiga, mis on kaunistatud kakaoglasuurist dekooride/kaunistuselementidega.

Tordi kaal **0.800 kg**

BISKVIITKÜPSIS

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu T550	0.030
Munamass/muna	0.100
Suhkur	0.075
Kartulitärklis	0.030

Kokku **0.235**

Biskviitküpsis valmistatakse kutseeksami päeval.

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

Küpsetuspaberile joonistatakse kaks Ø 18 cm rõngast (paber keeratakse tagurpidi, et ei jääks taina külge pliatsijälgi) ning tainas pritsitakse Ø 10 mm ümmarguse tüllega ühtlase kihina rõngasuuruselt laiali.

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 likööriaga.

MASCARPONE KREEM

Koostisosad	Kogused kg
Vesi	0.060
Suhkur	0.100
Vanillisuhkur	0.004
Toorjuust (<i>Mascarpone</i>)	0.260
Rõõsk koor 35%	0.160
Munakollasemass	0.140
Lehtželatiin	0.008

Kokku **0.732**

MASCARPONE KREEMI VALMISTAMINE: lehtželatiin pannakse külma vette punduma.

Munakollasemass vahustatakse vispliga heledaks vahuks.

Suhkrust ja veest keedetakse 118 °C siirup. Siirup lisatakse peene joana munavahule ja jätkatakse vahustamist, kuni vahu paksenemiseni. Želatiinilehed sulatatakse 30 g rõõsa koorega ning lisatakse peene joana munamassile.

Munakollase-želatiini vahule segatakse juurde toorjuust *Mascarpone*. Rõõsk koor vahustatakse koos vanillisuhkruga kohevaks vahuks ning segatakse käsivispliga õrnalt *mascarpone*-munavahu hulka.

Osa kreemist, ca 300 g jäetakse koogi pealispinna kaunistamiseks. Kreem asetatakse pritskotti ja jäetakse ootele.

TORDI KOKKUPANEK: Üks ümmargune biskviitpõhi asetatakse Ø 20 vormi põhja ja immutatakse. Selle peale määratakse 3/4 kreemist. Asetatakse peale teine biskviitpõhi, immutatakse ja kaetakse alles jäänud 1/4 kreemiga.

Viimasena pritsitakse tordi pealmisele pinnale kaunistamiseks jäetud kreemiga täpid/triibud. Tort asetatakse 30 min külmkappi tahenema.

VIIMISTLUS

Koostisosad	Kogused kg
Kakao	0.005
Kakaoglasuur	0.050

Kokku **0.055**

Kakaoglasuur sulatatakse 40-45 °C-ni ja valmistatakse dekoorid/kaunistuselemendid.

Tort puistatakse üle kakaoga, eemaldatakse vorm ja kaunistatakse dekooride/kaunistuselementidega.

