

BESEETOOTED TÖÖLEHT- Beseerull pohladega

Video “Beseerull pohladega”

Tehnoloogiline juhend “Beseerull pohladega”



BESEERULL POHLADEGA

Mandilõastudega ja vaniiljekreempulbriga valmistatud beseerull vahukoorekreemi ja pohladega.

Kogus: 1 kg

BESEE

Koostisained	Kogus, kg
Munavalgemass	0.200
Suhkur	0.300
Mandilõastud	0.125
Vaniiljekreempulber	0.025

Munavalgemassi ja 1/2 suhkrut kogusest vahustatakse tugevaks vahuks ning seejärel lastakse vahustamist katkestamata jälgida suhkur ja vahustatakse veel mõned minutid.

Mandilõastud hakatakse peenemaks ja segatakse vaniiljekreempulbriga.

Pihki-vaniiljekreempulbri segu lastakse vahustatud munavalgemassile ja segatakse kätel läbi.

Mass pritsitakse õrnadõliga (Ø 8-10 mm) küpsetuspaberiga kaetud küpsetusplaadile. Oskatakse järgi/peale tainatritud, pikkusega 35 cm. Küpsetatakse.

NB! Küpsetusparameetreid muudetakse vastavalt ahju eripärale.

160-170 °C

ca 20 minutit

KREEM JA KOKKUPANEK

Koostisained	Kogus, kg
Õrnadõk koor 35%	0.400
Vahukoore stabilisaator	0.040
Vesi	0.035
Kõlmutatud pohlad	0.250
Mehlapaakendaja	0.010

Vahukoorekreemi valmistamiseks röösk koor vahustatakse kookosis tugevusega vahuks.

Vahukoore stabilisaator ja kõlm vesi segatakse omavahel läbi ning lastakse esinevalt vahustatud koore hulka. NB! Vesi lastakse stabilisaatorile vahetult enne vahustatud koorele lisamist!

Laule asetatakse küpsetuspaber, mille peale kummutatakse küpsetatud ja jahutatud pihkidibeseepõhi. Terveldatakse pihkidibeseepõhja küljes olev küpsetuspaber.

Pihkidibeseepõhja määritakse paleti abil vahukoorekreem ning puitatakse peale esinevalt mehlapaakendajaga segatud kõlmutatud pohlad ja keeratakse küpsetuspaberi abil rull.

Beseerull asetatakse külmikapi.

VIIMISTLUS

Koostisained	Kogus, kg
Turksuhkur	0.020

Kaunistuseks puitatakse beseerullile peale turksuhkur.

Praktilise ülesande kokkuvõttev tööleht

Toote nimetus:

❖ Kirjelda toorainete ettevalmistust:

Tegin pool kogusest, mis retseptis.

Pohlade asemel kasutasin vaarikaid.

Mandlilaastud hakkisin peeneks. Enne tegemist kaalusin kõik tooraine valmis.

❖ Kirjelda lühidalt taina valmistamist:

Munavalgemass + pool suhkrust vahustasin tugevaks vahuks. Siis lisasin ülejäänud suhkrut ja vahustasin veel paar minutit.

Peale vahustamist lisasin juurde eelnevalt hakitud mandlilaastud segatud vaniljekreemipulber ning segasin käsitsi läbi.

❖ Beseetoote vormimine, pritsimine:

Kuna mul ei olnud hetkel pritskotte siis ma kasutasin kilekotti, millele lõikasin augu, mis võis natuke liiga suur olla.

Oleks võinud olla ühtlasemalt pritsitud plaadile.

❖ Küpsetamine sh temperatuur ja küpsetusaeg:

165 kraadiga - 20 min

❖ Valmistootte analüüs (sh selgita mis läks hästi? Lisa siia pilt oma valmistootest):

Valmistamise osa ei olnud raske, kõik läks ma arvan hästi peale siis pritsimise osa ja rullimis osa.



❖ Tekkinud vead ja nende põhjused / Mis valmistas probleeme?

Pritsimine oli nagu ainuke asi, mis oleks võinud parem olla. Tainatriibud oleks võinud olla peenemad ja ühtlasemad.

Peale rulli keeramist tundus see lapik.

✓ Mille võrra sain targemaks?