



JUUSTUCROISSANT SÜGAVKÜLMUTAMISEKS

Kogus 100 tk

KIRJELDUS

Ühe tk mass

Pärmi- lehttaignast juustutäidise ja -puistega saiake.
60 g

TAIGEN

Koostis

Ained	Kogused kg
Nisujahu	4,000
Pärm	0,200
Suhkur	0,270
Muna	16 tk/0,830
Margariin	0,140
Sool	0,040
Jahuparandaja	0,034
Vesi	~1,300

Valmistamine

Kõik toorained segatakse pooltugevaks taignaks (masinaga segades 5 min aeglasel ja 10 min kiirel käigul). Taigna temp. ja seismise aeg:

↓ 20 - 22 °C
⌘ 10 - 15 minutit

VORMIMINE

Koostis

Ained	Kogused kg
Kihistusmargariin	1,340
Nisujahu	0,400
Riivjuust	1,200

Kirjeldus

Kihistusmargariin rullitakse jahuga vajaliku suurusega plaadiks. Seejärel taigen kihistatakse kihistusmargariiniga, rullitakse 8-10 mm paksuseks ja pannakse 3-ks kokku. Kihistamist korratakse veel kaks korda. Iga kihistamise vahel hoitakse tainast 20 min külmkapis. Kihistatud taigen rullitakse 3-4 mm paksuseks. Lõigatakse 14 cm laiused ja 20 cm pikkused ning 70 g raskused kolmnurgad, puistatakse peale riivjuust ning rullitakse kolmnurk kokku. Otsad keeratakse sarvekujuliselt kaardu.

KÜLMUTAMINE

Kirjeldus

Tooted laotakse küpsetusplaadile ning asetatakse kiirkülmutuskappi (toodetele ei panda peale kilet). Ühe toote sisse asetatakse andur. Tooted kiirkülmutatakse programmiga Freezing e kiirkülmutus (-40 °C). Tooted hoitakse kiirkülmutuskapis niikaua, kuni sisutemperatuur on langenud -40°C-ni. Ühe plaadi kiirkülmutusaeg umbes 20 minutit. ***NB! Aeg sõltub, plaatide kogusest kiirkülmutuskapis. Kui on rohkem plaate, siis ka aeg pikem, kuni 40 minutit.***

Peale kiirkülmutamist pakendatakse tooted õhukindlatesse kilekottidesse, märgistatakse kuupäeva ja toote nimetusega ning asetatakse sügavkülma, mille temperatuur on -18 - 20 °C. Säilitatakse kuni 3 kuud.

SULATAMINE, VIIMISTLUS JA KÜPSETAMINE

Koostis

Ained	Kogused kg
Muna	3 tk/0,160
Riivjuust	0,200

Kirjeldus

Sügavkülmast väljavõetud tooted laotakse küpsetusplaadile ning asetatakse kerkima.

↓ 35 °C
⌘ 30 - 40 minutit

Poole kerkeajal määratakse munamäärdega ja puistatakse peale riivjuust.

Küpsetatakse

↓ 200 - 220 °C
⌘ 13 - 15 minutit