

Küpsetised: rullbiskviit

Tunni eesmärk:



1. Plaadibiskviidi valmistamine
2. Kreemi valmistamine
3. Rullbiskviidi vormistamine

Tööjuhised

1. Loe läbi biskviidi ja kreemi valmistamise tehnoloogiad.
2. Planeeri enda töö. Reasta tööetapid loogilises järjekorras. Planeeri vajalikud töövahendid.
3. Valmista rullbiskviit ning serveeri vastavalt õpetaja antud juhistele.
4. Praktilise tunni lõpus tee puhastus- ja koristustööd köögis ning valmistatud rullbiskviidi ja enda töö analüüs.




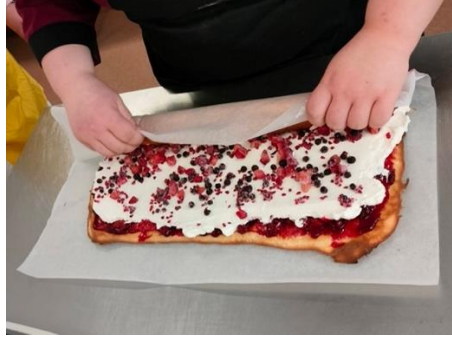

Plaadibiskviit

Tooraine	Valmistamine															
<table><tr><td>muna</td><td>0,230</td><td>kg</td></tr><tr><td>suhkur</td><td>0,135</td><td>kg</td></tr><tr><td>nisujahu</td><td>0,100</td><td>kg</td></tr><tr><td><u>tärklis</u></td><td><u>0,035</u></td><td><u>kg</u></td></tr><tr><td>kokku</td><td>0,500</td><td>kg</td></tr></table>	muna	0,230	kg	suhkur	0,135	kg	nisujahu	0,100	kg	<u>tärklis</u>	<u>0,035</u>	<u>kg</u>	kokku	0,500	kg	<p>Vahusta munad suhkruga tugevaks vahuks.</p>  <p>Sega jahu tärklisega ning sõelu õrnalt segades munamassile. Tähtis on, et mass säilitaks võimalikult palju õhulisust! Määri taigen ühtlaselt, umbes sõrmepaksuselt, küpsetuspaberile ristkülikuna ca 30x45 cm.</p>  <p>Küpseta eelküpsetatud ahjus, temperatuuril 220 °C ca 7–8 min. Pärast küpsetamist eemalda kohe ahjuplaadilt, eralda küpsetuspaber ja lasta jahtuda.</p>
muna	0,230	kg														
suhkur	0,135	kg														
nisujahu	0,100	kg														
<u>tärklis</u>	<u>0,035</u>	<u>kg</u>														
kokku	0,500	kg														

Kreem

Tooraine	Valmistamine												
<table><tr><td>kohupiim</td><td>0,150</td><td>kg</td></tr><tr><td>vahukoor 35%</td><td>0,300</td><td>kg</td></tr><tr><td><u>suhkur</u></td><td><u>0,060</u></td><td><u>kg</u></td></tr><tr><td>kokku</td><td>0,510</td><td>kg</td></tr></table>	kohupiim	0,150	kg	vahukoor 35%	0,300	kg	<u>suhkur</u>	<u>0,060</u>	<u>kg</u>	kokku	0,510	kg	<p>Vahusta vahukoor suhkruga tugevaks vahuks, siis sega kohupiimaga. Ära vahusta üle, sest siis võib vahukoor minna võiks!</p>
kohupiim	0,150	kg											
vahukoor 35%	0,300	kg											
<u>suhkur</u>	<u>0,060</u>	<u>kg</u>											
kokku	0,510	kg											

Immutus ja rullbiskviidi kokkupanek

Tooraine	Valmistamine									
<table><tr><td>moos</td><td>0,100</td><td>kg</td></tr><tr><td>maasikad</td><td>0,150</td><td>kg</td></tr><tr><td>kokku</td><td>0,250</td><td>kg</td></tr></table>	moos	0,100	kg	maasikad	0,150	kg	kokku	0,250	kg	<p data-bbox="624 253 1085 286">Määri biskviidile moos, kata kreemiga.</p>  <p data-bbox="624 645 1422 712">Puista peale tükeldatud maasikad ja keerata laiemast otsast kokku rulliks.</p>  <p data-bbox="624 1086 885 1120">Lõika 8 tükki a´ 5 cm.</p> 
moos	0,100	kg								
maasikad	0,150	kg								
kokku	0,250	kg								

Planeeri oma tööaeg

Ajavahemik	Tööülesanne

Planeeri vajaminevad töövahendid

Töövahendi nimetus	Kogus	Mille jaoks vajad?

Eneseanalüüs

1. Rullbiskviidi valmistamine.

Kuidas Sul õnnestus munade vahustamine ja plaadibiskviidi valmistamine? Põhjenda.

.....

Kuidas Sul õnnestus kohupiimakreem? Põhjenda.

.....

Milline nägi välja sinu valmistatud rullbiskviit? Kirjelda kolme lausega.

.....

2. Töökorraldus. Anna hinnang enda tööle köögis.

Isiklik hügieen.

.....

Töökoha kord.

.....

Tööaja planeerimine.

.....