

Küpsetised: keedutaigen/kohupiimataskud

Tunni eesmärk:

1. Keedutaigna valmistamine
2. Kohupiimatäidise valmistamine
3. Kohupiimataskute täitmine täidisega

Tööjuhised

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



Keedutaigen

Tooraine	Valmistamine
vesi 0,200 kg või 0,090 kg sool 0,004 kg jahu 0,160 kg muna 0,200 kg kokku 0,654 kg	<p>Lase vesi, või ja sool potis keema, lisa korraga kogu jahu. Sega spaatliga, kuni taignast moodustub „pall“, ei ole näha enam lahtist jahu ja poti põhja jääb õrnalt küpsenud kiht.</p>  <p>Tähtis on, et mass oleks siidine, jahu peab olema segunenud teiste komponentidega. Lase massil jahtuda, lisa segades ükshaaval munad.</p>  <p>Kui mass on ühtlane, pritsida küpsetuspaberiga plaadile 16 ümmargust tuuletaskut 40g/tk.</p>  <p>Küpsetustemperatuur ca 200 °C, küpsetamisaeg 15–20 minutit, olenevalt toodete suuruselt. NB! Kerkimine toimub tänu veeaurule. Kuna toote struktuur küpsemise algfaasis on väga pehme ja õhuline, ahjuust mitte avada!</p>



Tooted on valmis, kui nad on ühtlase värvi võtnud.

Kohupiimatäidis ja kohupiimataskute täitmine

Tooraine		Valmistamine
kohupiim	0,250 kg	<p>Vahusta kõik koos ühtlaseks kreemiks.</p> <p>Küpsetatud tuuletaskutel leida avaus või see nootsaga teha ning täita kreemiga läbi peeneotsalise tülle pritskotiga.</p> <p>Garneerida vastavalt soovile: <i>ganache</i>, tuhksuhkur, pumat, röstitud mandlid jms.</p>
vahukoor 35%	0,150 kg	
vanilje		
suhkur	0,060 kg	
kokku	0,460 kg	



Planeeri oma tööaeg

Ajavahemik	Tööülesanne

Planeeri vajaminevad töövahendid

Töövahendi nimetus	Kogus	Mille jaoks vajad?

Eneseanalüüs

1. Kohupiimataskute valmistamine

Kuidas Sul õnnestus keedutaigna valmistamine ja toodete küpsetamine? Põhjenda.

.....

Kuidas Sul õnnestus kohupiimataskute täitmine ja lõplik viimistlus? Põhjenda.

.....

Kirjelda kolme lausega kuidas sinu valmistatud kohupiimatasku maitses.

.....

Retsepti väljatulek oli 16 tk. Mitu korrektset kohupiimataskut sa valmistasid?

.....

2. Töökorraldus. Anna hinnang enda tööle köögis.

Isiklik hügieen.

.....

Töökoha kord.

.....

Tööaja planeerimine.

.....