

Magustoidud: sorbett, *granita*, jäätis ja parfee

Tunni eesmärk:

1. Vaarikasorbeti, maasika-mündi *granita*, kohvi *granita*, klassikalise vanilj jäätise, banaaniparfee ja passioniparfee valmistamine meeskonnatöona.
2. Töö planeerimine: tööde järjekord ja vajalikud töövahendid.
3. Töökoha korraldamine.
4. Korrastustööd õppeköögis.

Tööjuhised

1. Loe läbi toitude valmistamise tehnoloogiad.
2. Moodustage meeskonnad ja jagage tööülesanded vastavalt valmistatavatele magustoitudele (iga meeskond valmistab ühe sorbee/*granita* ja jäätise/parfee).
3. Planeerige vajalikud töövahendid.
4. Valmistage magustoidud ning jätke sügavkülma, et kasutada järgmisel tunnil.
5. Praktilise tunni lõpus tee puhastus- ja koristustööd köögis ning valmistatud toitude kohta analüüs.



Tooraine	Valmistamine
Vaarikasorbett ~4-6 portsjonit 120 ml vett 50-60 g suhkrut 1 spl vedelat glükoosi 250 g külmutatud vaarikaid 1-2 spl sidrunimahla	<ol style="list-style-type: none">1. Keeda suhkrust, veest ja glükoosist kerge siirup.2. Lisa vaarikad, sidrunimahl ja lase neil sulada, kuid ära keeda.3. Püreesta. Kurna läbi sõela seemned välja.4. Kontrolli magusust. Jahuta täielikult.5. Pane marjamass jäätisemasinasse ja töötle sobiva konsistentsini. Pacojet masina kasutamisel vala marjamass Pacojet nõusse ja sügavkülmuta. Vahusta külmunud segu Pacojet masina abil kohevaks. <p>Sorbetti võib serveerida iseseisva roana või kombineeritud magustoidu osana.</p>

Tooraine	Valmistamine
Maasika- mündi <i>granita</i> ~2-4 portsjonit 50 g suhkrut 50 ml vett 225 g külmutatud maasikaid 6 piparmündi lehte	<ol style="list-style-type: none">1. Pane suhkur, vesi ja piparmündilehed kastrulisse ning kuumuta segades kuni suhkur on sulanud. Ära keeda !!2. Purusta kergelt külmunud maasikad püreeks.3. Lisa mündisiirup maasikapüreele ning kuumuta tasasel tulel läbi.4. Kurna läbi sõela, et eemaldada seemned ja piparmündilehed.5. Vala <i>granita</i> segu GN-nõu põhja ja jahuta toatemperatuurini6. Pane kiirjahutuskappi/sügavkülma ja kraabi kergelt kahvliga läbi iga 45 minuti tagant. <p><i>Granitat</i> võib serveerida iseseisva roana või kombineeritud magustoidu osana, kraapides segu kahvliga serveerimisnõusse.</p>

Tooraine	Valmistamine
Kohvigranita ~2-4 portsjonit 250 ml värskelt valmistatud kanget kohvi 40 g suhkrut 50 ml kohvilikööri (Kahlua)	1. Vala värskelt valmistatud kohv ja suhkur kastrulisse ning sega kuni suhkur on sulanud. 2. Lisa liköör ja vala 1/6 GN-nõu põhja ja jahuta 15 minutit. 3. Aseta GN-nõu kiirjahutuskappi ja kraabi kergelt kahvliga läbi iga 45 minuti tagant. <i>Granitat</i> võib serveerida iseseisva roana või kombineeritud magustoidu osana, kraapides segu kahvliga serveerimisnõusse. Kohvigranitit võib soovi korral serveerida hakitud või riivitud tumeda šokolaadiga või vahustatud vahukoorega.

Tooraine	Valmistamine
Klassikaline vaniljäätis ~0,5 l 115 ml piima 115 ml vahukoort 35 g suhkrut 1 tl vaniljepastat 3 suurt munakollast	1. Pane koor, piim, vaniljepasta kastrulisse ning lase aeglaselt keema tõusta. 2. Samal ajal klopi munakollased suhkruga lahti (ära vahusta). 3. Vala ½ kuumast piimasegust pidevalt segades muna hulka (tempereeri). 4. Seejärel vala segu kokku ülejäänud piimaga ning kuumuta tasasel tulel (puulusika või silikoonspaatliga segades), kuni muutub tihedamaks (kuni 80 °C), siis tõsta poti põhi korraks külmaveevanni (et edasine küpsemine peatuks). 5. Kurna läbi sõela teise nõusse ja jahuta (vahepeal segades). 6. Pane jahutatud segu jäätisemasinasse ja töötle sobiva konsistentsini või külmuta otse Pacojet nõudes. Vahusta külmunud segu Pacojet masina abil kohevaks ja kreemjaks. Vahustamisel suureneb jäätise maht umbes 2 korda. Jäätist võib serveerida iseseisva roana või kombineeritud magustoidu osana.

Tooraine	Valmistamine
Passioniparfee ~4 portsjonit 100 g passionipüreed 70 g suhkrut 40 ml vett 100 ml vahukoort 0,5 tl vaniljepastat 2 munakollast	Valmistamine: 1. Alusta parfee valmistamist suhkrusiirupi valmistamisega - pane suhkur ja vesi kastrulisse ning keeda kuni temperatuurini 118°C. 2. Samal ajal vahusta munakollane heledaks kreemiseks vahuks. 3. Kui suhkrusiirupi temperatuur on 118 °C, vala kuum siirup ettevaatlikult munakollastele segu pidevalt edasi vahustades (<i>Pâte à bombe</i>). 4. Vahusta kuni segu maht on kahekordistunud ning jahtunud. Lisa juurde passionipüree ja vaniljepasta. 5. Seejärel vahusta vahukoort pehmeks vahuks ning sega (voldi) ettevaatlikult parfee põhjale. 6. Pane parfee sobivasse vormi ning sügavkülmuta. Klassikaliselt pannakse parfee kilega vooderdatud leivavormi ning lõigatakse serveerimisel viiludeks.

Tooraine	Valmistamine
Banaani parfee ~4 portsjonit 200 g banaane 56 g suhkrut 40 ml vett 90 ml vahukoort 0,5 tl riivitud sidrunikoort 2 munakollast	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alusta parfee valmistamist suhkruisrupi valmistamisega - pane suhkur ja vesi kastrulisse ning keeda kuni temperatuurini 118 °C. 2. Samal ajal vahusta munakollane heledaks kreemiseks vahuks. 3. Kui suhkruisrupi temperatuur on 118 °C vala kuum siirup ettevaatlikult munakollastele segu pidevalt edasi vahustades (<i>Pâte à bombe</i>). 4. Vahusta kuni segu on kahekordistunud ning jahtunud. 5. Pese ja koori banaanid. Suru banaanid kahvliga katki. 6. Lisa <i>Pâte à bombe</i> juurde banaanipüree ja sidrunikoort. 7. Seejärel vahusta vahukoort pehmeks vahuks ning sega (voldi) ettevaatlikult parfee põhjale. 8. Pane parfee sobivasse vormi ning sügavkülmuta. <p>Klassikaliselt pannakse parfee kilega vooderdatud leivavormi ning lõigatakse serveerimisel viiludeks.</p>

Magustoitude valmistamiseks vajalikud töövahendid

Töövahendi nimetus	Kogus	Mille jaoks kasutad?

Analüüsi oma tänast päeva. 😊

1. Millised teoreetilised teadmised aitasid sind tänaste magustoitude valmistamisel ?

.....

2. Milline osa oli tööplaneerimisel kõige keerulisem ja mida sa sellest õppisid?

.....

3. Milline tööprotsess Sul täna kõige paremini toiduvalmistamisel õnnestus?

.....

4. Analüüsi oma meeskonna tööd. Kuidas jaotusid tööülesanded? Kas ja kuidas tekkis meeskonnas liider?

.....

.....

.....