

Magustoidud: fondant ja suflee

Tunni eesmärk:

1. Šokolaadifondant ja sidrunisuflee valmistamine ja serveerimine.
2. Külmutatud magustoitade serveerimine ja kaunistamine.
3. Töö planeerimine: tööde järjekord ja vajalikud töövahendid.
4. Töökoha korraldamine.
5. Korrastustööd õppeköögis.

Tööjuhhis

1. Loe läbi toitade valmistamise tehnoloogiad.
2. Töö planeerimine. Planeeri oma tööaeg ja vajalikud töövahendid.
3. Planeeri ja visanda eelmisel tunnil valmistatud külmutatud magustoitade serveerimine.
4. Valmista šokolaadifondant, serveeri 1 portsjon õpetajale hindamiseks ja teine serveerimislauale.
5. Valmista sidrunisuflee, serveeri 1 portsjon õpetajale hindamiseks ja teine serveerimislauale.
6. Praktilise tunni lõpus tee puhastus- ja koristustööd köögis ning valmistatud toitade kohta analüüs.



Ülesanne 1.

Tooraine	Valmistamine
Šokolaadifondant <i>2 portsjonit</i> 60 g tumedat šokolaadi 50 g võid 2 muna 30 g suhkrut 30 g nisujahu Ganache 20 g šokolaadi 2 tl vahukoort Võid vormi määrimiseks.	1.Valmista esimesena ganache. 2.Sulata šokolaad ja lisa vahukoor. Vormi segu kile abil väikeseks palliks ja pane sügavkülma. Fondandi taina valmistamine 1.Sulata šokolaad ja või kuumaveevannil, jahuta 2.Sega omavahel hoolikalt munad ja suhkur (pole vaja vahustada). 3.Sega käesoe šokolaad kokku munaseguga. 4.Lisa sõela kasutades jahu ning sega kõik korralikult läbi. 5.Määri kuumakindel vorm (ramekin) kokku võiga ning kalla sellesse šokolaadisegu, keskele vajuta ganache pallike. 6.Küpseta 200 kraadi juures 6-8 min nii, et fondant oleks keskelt vedel. Serveeri kohe soojalt!

Ülesanne 2.

Tooraine	Valmistamine
<p>Sidruni suflee <i>2 portsjonit</i></p> <p>20 g võid 30 g jahu 130 ml piima 40 g suhkrut 1 spl sidrunimahla 1 tl peenelt riivitud sidrunikoort 2 muna</p> <p>Tuhksuhkrut peale raputamiseks</p> <p>Või ja suhkur sufleevormi ettevalmistamiseks</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kuumuta ahi 200 °C- ni. 2. Määri sufleevorm võiga ning raputa üle suhkruga. 3. Sulata või ja lisa hulka jahu, kuumuta pidevalt segades kuni segu muutub ühtlaseks. 4. Eemalda jahuvõi tulelt ja lisa pool piima kogusest. Sega ühtlaseks ning lisa allesjäänud piim ning 20 g suhkrut. 5. Kuumuta segu puulusikaga pidevalt segades kuni segu tiheneb. 6. Eemalda segu tulelt, lisa sidrunimahla ja riivitud sidrunikoort. Saadud segu nimetatakse sufleepõhjaks. 7. Eralda munakollane ja munavalge. 8. Lisa munakollane sufleepõhjale ning sega ühtlaseks. 9. Teises kausis vahusta munavalge kergeks vahuks, lisa allesjäänud suhkur ja vahusta kuni segu on kohev ning läikiv. 10. Lisa 1 spl vahustatud munavalget sufleepõhjale ning sega läbi. Seejärel lisa ülejäänud munavalge ning sega (voldi) ettevaatlikult kuni kogu mass on ühtlane. 11. Tõsta mass ettevalmistatud sufleevormi ja tõmba märja näpuga vormi ülemine äär puhtaks (isegi siis kui see on juba puhas- see võte aitab vältida suflee kinnitumist vormi äärtele). 12. Aseta vormid kuuma ahju ning küpseta kuni suflee on vormist välja kerkinud (u 15 min). <p>Raputa peale tuhksuhkrut ja SERVEERI KOHE.</p>

Ülesanne 3.

Tooraine	Valmistamine
<p>Klassikaline tuille</p> <p>30 g toasooja võid 30 g tuhksuhkrut 3 g vaniljesuhkrut 1 munavalge 30 g jahu</p> <p>* Sellest kogusest tuleb u 20 <i>tuille</i>. Valmista tainas koos paarilisega, <i>tuilled</i> vormige eraldi.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vahusta toasoe või tuhksuhkruga. 2. Klopi munavalge lahti (ära vahusta!). 3. Lisa vaheldumisi sõelutud jahu ja lahti klopid munavalge. 4. Vahusta kuni tainas on ühtlane. 5. Vormi tainas spaatliga küpsetuspaberile või silikonmatile. 6. Kujunditega silikoonmati kasutamisel määri tainas õhukese kihina matile. <p>Kuumuta ahi 180 °C, küpseta kuni ääred hakkavad pruuniks minema.</p>

Ülesanne 4.

Planeeri ja visanda eelmise tunni meeskonnaga valmistatud külmutatud magustoitude serveerimine.

Valige meeskonnaliikmete visandite seast kaks portsjonit, mida tunnis serveerida. Serveeri portsjonid vastavalt joonistatud visanditele.

2 erinevalt serveeritud portsjonit parfeed/ jäätist koos lisandite ja tuille'ga

2 erinevalt serveeritud portsjonit Granitat/ sorbetti koos lisandite ja tuille'ga

Lisandid serveerimiseks:

Sarapuupähkel, mandlilaastud, šokolaad, vahukoor, suhkur (karamelliks), värsked marjad, meliss/münt jne.

Planeeri oma tööaeg šokolaadifondandi ja sidrunisuflee valmistamiseks 15 minuti kaupa, kui toitude valmistamiseks on aega 1,5 tundi.

Ajavahemik	Tööetapid
	Serveerimine

Šokolaadifondandi ja sidrunisuflee 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. Kuidas õnnestus magustoitude visandamine ja serveerimine? Mille alusel langetasite meeskonnas otsuse kuidas magustoit serveerida?

.....
.....

Õpetaja tagasiside toitulede:

Šokolaadifondant:

Sidrunisuflee :

Parfee/ jäätis koos lisanditega:

Granita/ sorbett koos lisanditega:

