

Küpsetised: pärimi-lehttaigen/*croissant*

Tunni eesmärk:





1. Pärimi-lehttaigna valmistamine.
2. *Croissant*'ide vormimine ja küpsetamine.

Tööjuhised

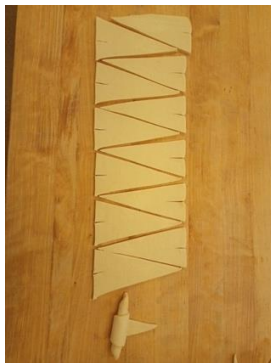
1. Loe läbi *croissant*'ide valmistamise tehnoloogia.
2. Planeeri enda töö. Reasta tööetapid loogilises järjekorras.
3. Valmista *croissant*'id ning serveeri vastavalt etteantud ajale ja õpetaja antud juhistele.
4. Töö käigus on sul pausid (kui taigen on külmas). Arvuta toote omahind. Toorainete hinnad otsi andmebaasidest või saad õpetajalt.
5. Praktilise tunni lõpus tee puhastus- ja koristustööd köögis ning valmistatud toodete ja enda töö analüüs.



Croissant

| Tooraine | | Valmistamine |
|-------------------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| nisujahu T550 | 0,500 kg | Pärimi-lehttaigna valmistamine |
| sool | 0,008 kg | Sõtku kõik taigna koostisosad siledaks taignaks. |
| suhkur | 0,030 kg | Lase ca 30 minutit külmas puhata. |
| pärm | 0,020 kg | Samal ajal valmistada ette või. |
| või 82% | 0,075 kg | Rulli või ristkülikuks ca 20x40 cm. |
| piim 2,5%(külma) | 0,240 kg | Kihistamine |
| muna (määrimiseks) | 0,050 kg | Kihistada 3x3 -ks (või 1x3 ja 1x4 -ks). |
| või 82% (kihistamiseks) | 0,200 kg | Rulli taigen lahti ½ suuremaks kui või. Asetada või taignale ja lapi taigen kokku. |
| kokku | 1,123 kg |  |
| | | Rulli taigen jälle ristkülikuks lahti ja lapi kolmeks. |
| | |  |
| | | Lase külmas ca 15 min puhata. Kihista veelkord kolmeks. |
| | |  |
| | | Lasta taignal minimaalselt 1 tund külmas puhata. |
| | | Rullida taigen lahti 3–4 mm paksuseks. |
| | |  |

Lõika sellest kolmnurgad ning vormi nendest *croissant*'id.
Lõikamiseks kasutada teravat lainelise lõikeäärega „kuklinuga“



Lao tooted küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile ja lase kerkida 30–35 °C juures, 30–50 minutit, õhuniiskus ca 70–75%.

Kerkinud tooted määri üle munamäärdega, see annab küpsenud toote pealispinnale intensiivsema värvi.



Küpseta *croissant*'id 180–190 °C ca 20 min.

Pane tähele!

Croissant'ide puhul, kus taignatükk on kokku rullitud ning moodustub mitu kihti üksteise peale, on aeglane küpsemine eriti oluline! Toode peaks kerkima ühtlaselt, nii pealispind kui sisemus võimalikult samaaegselt.



Kui temperatuur on liiga kõrge, kerkivad kiiresti pealmised kihid, kuid sisemus ei pruugi järgi jõuda, keskmised kihid on siis ebahühtlaselt kerkinud ja nätsked või jääb *croissant*'i keskele tühimik.

Planeeri enda tööaeg

| Ajavahemik | Tööülesanne |
|------------|-------------|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

Toodete omahinna arvutamine

Toorainete omahinnad otsi andmebaasidest või saad õpetajalt. **NB!** Toote omahinna arvutamiseks peab kasutama tooraine omahinda (st ilma käibemaksuta hinda).

Croissant

| Tooraine | Ühik | Kogus | Ühiku hind (€) | Hind retseptis (€) |
|---------------------|------|-------|--------------------------------|--------------------|
| nisujahu T550 | kg | 0,500 | | |
| sool | kg | 0,008 | | |
| suhkur | kg | 0,030 | | |
| pärm | kg | 0,020 | | |
| või 82% | kg | 0,275 | | |
| piim 2,5% | kg | 0,240 | | |
| muna | kg | 0,050 | | |
| arvuta muna tükiks! | tk | | | |
| | | | kokku | |
| | | | toodete arv | 20 |
| | | | croissant'i omahind (€) | |

Eneseanalüüs

1. Pärimi-lehttaigna valmistamine

Kuidas Sul õnnestus *croissant'*ide valmistamine, toodete vormimine ja küpsetamine? Põhjenda.

.....

Kirjelda kolme lausega kuidas sinu valmistatud tooted välja nägid ja maitsesid.

.....

.....

.....

Mitu korrektset toodet valmistasid?

.....

2. Töökorraldus. Anna hinnang enda tööle köögis.

Isiklik hügieen.

.....

Töökoha kord.

.....

Tööaja planeerimine.

.....

Meeskonnatöö.

.....