

Küpsetised: pärmitaignen/vastlakukkel ja *brioche*

Tunni eesmärk:

1. Pärimi- ja *brioche*-taigna valmistamine
2. Kuklite ja *briochede* vormimine
3. Vastlakuklite ja *briochede* valmistamine

Tööjuhised

1. Loe läbi vastlakuklite ja *brioche* valmistamise tehnoloogiad.
2. Paaristöö. Planeeri enda ja paarilise töö. Reasta tööetapid loogilises järjekorras.
3. Valmista vastlakuklid ja *brioche'd* ning serveeri vastavalt etteantud ajale ja õpetaja antud juhistele.
4. Töö käigus on sul pausid (kui taignad kerkivad). Arvuta vastlakukli ja *brioche* omahind. Toorainete hinnad otsi andmebaasidest või saad õpetajalt.
5. Praktilise tunni lõpus tee puhastus- ja koristustööd köögis ning valmistatud toodete ja enda töö analüüs.







Vastlakukkel

Tooraine	Valmistamine
nisujahu T550 0,500 kg	Eeltaigna valmistamine.
sool 0,008 kg	Sega eeltaigen 0,250 kg jahust, pärmist ja leigest piimast.
suhkur 0,050 kg	Lase ca 45 min käärida.
pärm 0,022 kg	
muna 0,100 kg	Lisa ülejäänud koostisosad ja sõtku sile taigen.
piim 2,5% 0,280 kg	Lase kaetuna ca 20 min puhata.
vanilje, kardemon	Vormi kuklid ~48–50 g kuklid (20 tk).
kokku 0,960 kg	Lase kerkida 35–45 min.
vahukoor 35% 1,0 l	Enne küpsetamist määri munamäärdega, küpsetada kuumas ahjus ca 220 °C, 7–10 min.
suhkur 0,120 kg	
moos 0,400 kg	Serveeri moosi ja vahustatud vahukoorega.



Brioche

Saiaklassik Prantsusmaalt, iseloomulik suur koorevõi sisaldus. Valmistatakse nii vormisaia, kukleid, burgerisaiu jne.

Tooraine	Valmistamine																								
<table><tr><td>nisujahu T550</td><td>0,500</td><td>kg</td></tr><tr><td>suhkur</td><td>0,050</td><td>kg</td></tr><tr><td>muna</td><td>0,200</td><td>kg</td></tr><tr><td>pärm</td><td>0,050</td><td>kg</td></tr><tr><td>või 82%</td><td>0,150</td><td>kg</td></tr><tr><td>piim 2,5%</td><td>0,050</td><td>kg</td></tr><tr><td>sool</td><td>0,012</td><td>kg</td></tr><tr><td>kokku</td><td>1,012</td><td>kg</td></tr></table>	nisujahu T550	0,500	kg	suhkur	0,050	kg	muna	0,200	kg	pärm	0,050	kg	või 82%	0,150	kg	piim 2,5%	0,050	kg	sool	0,012	kg	kokku	1,012	kg	<p>Sega kõik koostisosad (väljaarvatud või) taignaks, siis lisa või ja sega kiiresti taigen veelkord läbi.</p>  <p>Lase (kilega)kaetult minimaalselt 3–4 tundi külmkapis seista.</p> <p>Seejärel sõtku korraks käevahel läbi. Kaal 50 g tükid ja tee need pallideks.</p>  <p>Vormi <i>brioche</i>´id. Pane tartaleti vormidesse ja lase kerkida 30–40 minutit.</p> <p>Määri munaga.</p>  <p>Küpsetustemperatuur ca 220 °C, 6–8 minutit.</p> 
nisujahu T550	0,500	kg																							
suhkur	0,050	kg																							
muna	0,200	kg																							
pärm	0,050	kg																							
või 82%	0,150	kg																							
piim 2,5%	0,050	kg																							
sool	0,012	kg																							
kokku	1,012	kg																							

Planeeri enda ja oma kaaslase 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).

Vastlakukkel

Tooraine	Ühik	Kogus	Ühiku hind (€)	Hind retseptis (€)
nisujahu T550	kg	0,500		
sool	kg	0,008		
suhkur	kg	0,170		
pärm	kg	0,022		
muna	kg	0,100		
arvuta muna tükiks!	tk		
piim 2,5%	kg	0,280		
vanilje, kardemon				
vahukoor 35%	l	1,0		
moos	kg	0,400		
kokku				
toodete arv				20
vastlakukli omahind (€)				

Brioche

Tooraine	Ühik	Kogus	ühiku hind (€)	hind retseptis (€)
nisujahu T550	kg	0,500		
suhkur	kg	0,050		
muna	kg	0,200		
arvuta muna tükiks!	tk		
pärm	kg	0,050		
või 82%	kg	0,150		
piim 2,5%	kg	0,050		
sool	kg	0,012		
kokku				
toodete arv				20
brioche'i omahind (€)				

Eneseanalüüs

1. Pärimataigna valmistamine

Kuidas Sul õnnestus vastlakuklite valmistamine, toodete vormimine ja küpsetamine? Põhjenda.

.....

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

.....

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

.....

.....

.....

Retseptide väljatulek oli mõlema toote puhul 20 tk. Mitu korrektset toodet valmistasid?

.....

2. Töökorraldus. Anna hinnang enda ja oma paarilise tööle köögis.

Isiklik hügieen.

.....

Töökoha kord.

.....

Tööaja planeerimine.

.....

Meeskonnatöö.

.....