

Põhikastmed: gratineerimiskaste, vanillikaste

Tunni eesmärk:

1. *Blanc roux, blond roux, brun roux* valmistamine.
2. Gratineerimiskastme valmistamine, gratineeritud köögiviljad.
3. Vanillikastme valmistamine. Purukook vanillikastmega.

Blanc, blond ja brun roux

Tooraine	Valmistamine
Blanc roux 40: 20 g või 20 g nisujahu	1. Sulata kastrulis või. 2. Lisa nisujahu ja kuumuta segades keskmisel kuumusel teralise konsistentsini. Jahu värvus ei muutu. Umbes 5 min.
Blond roux 40: 20 g või 20 g nisujahu	1. Sulata või. 2. Lisa nisujahu ja kuumuta segades keskmisel kuumusel kollaka värvuse ja pähkliõhna tekkimiseni. Umbes 10 min.
Brun roux 40: 20 g või 20 g nisujahu	1. Sulata kastrulis või. 2. Lisa nisujahu ja kuumuta segades keskmisel kuumusel helepruuni värvuseni. Umbes 15–20 min.
Serveeri ühel taldikul 1 spl <i>blanc roux</i> , 1 spl <i>blond roux</i> , 1 spl <i>brun roux</i>	

Gratineerimiskaste

Tooraine	Valmistamine
<i>blond roux</i> 40 200 ml hele puljong 30 ml röösk koor 30 g juust 30 g suitsupeekon	1. Eemalda peekonilt kamar ja tükelda 5 mm kuubikuteks. 2. Prae peekon. 3. Riivi juust. 4. Valmista hele põhikaste valmistatud <i>blond roux</i> 'ga. 5. Lisa röösk koor, praetud peekon ja riivitud juust. Sega.

Gratineeritud köögiviljad

Tooraine	Valmistamine
40 g porgand 40 g värske kapsas 40 g lillkapsas 40 g brokoli 40 g nuikapsas värske till värske petersell	1. Pese ja puhasta köögiviljad. 2. Tükelda lillkapsas ja brokoli õisikuteks. 3. Porgand ja nuikapsas tükelda kangideks. 4. Blanšeeeri köögiviljad poolpehmeks, 1–2 min. Kurna. 5. Lisa ribadeks tükeldatud värske kapsas. 6. Maitsesta soola ja hakitud ürtidega. 7. Aseta köögiviljad 1/6 GN-nõusse. Vala peale gratineerimiskaste. 8. Küpseta 180 °C juures umbes 20 minutit, kuni kaste hakkab pruunistuma.
Serveeri eelsoojendatud praetaldrikul. Kaunista portsjon maitserohelisega.	

Rabarberi-purukook vanillikastmega – 2 portsjonit

Tooraine	Valmistamine
Purutaigen: 80 g nisujahu 20 g suhkur 0,5 tl vanillisuhkur 50 g külm või sool	1. Sega kausis jahu, suhkur ja sool. Vala kuivained lõikelauale. 2. Lisa tükeldatud külm või ja haki noaga peeneks puruks. 3. Tõsta ½ purust kaussi - puistepuru koogi peale. 4. Ülejäänud 2/3 puru suru küpsetuspaberiga vooderdatud vormi põhjale (GN 1/9).
Keedis: 75 g rabarber 100 g õun 20 g suhkur 2 spl vesi (0,5 tl kartulitärklis)	1. Pese, koori ja tükelda õunad ning rabarber. 2. Pane rabarber, õunad, suhkur ja vesi kastrulisse. 3. Keeda tasasel tulele kuni õunad on pehmed. Tärglist lisa, kui keedis on liiga vedel. Kuumuta paksenemiseni.
Kook	1. Tõsta vormi põhja pandud purutaignale keedis. 2. Puista keedisele ühtlase kihina allesjäänud ½ puru. 3. Küpseta 200 °C ahjus umbes 30 min, kuni kook on kuldpruun.

Vanillikaste

Tooraine	Valmistamine
150 ml piim 25 g suhkur 0,5 tl vanillipasta 2 tk munakollane	1. Kuumuta piim, vanillipasta ja 1 spl suhkrut tasasel tulel keema. 2. Klopi munakollased ülejäänud suhkruga lahti, ära vahusta. 3. Vala pidevalt segades ½ kuuma piima munakollase hulka. 4. Vala piima-munasegu kastrulisse allesjäänud piima juurde. 5. Kuumuta segu ettevaatlikult paksenemiseni (kuni 82 °C). Sega pidevalt puulusika või silikoonspaatliga mööda kastruli põhja. 6. Kurna kaste läbi sõela metallkaussi ja jahuta. Aeg-ajalt sega.



Tööplaan. Toitude valmistamiseks on aega 2,5 tundi.

Aeg	Tegevused	Vajalikud töövahendid
10.15		Laualapp. Kandik toorainete komplekteerimiseks.
10.45		
11.15		
11.45		
12.15		
12.45	Pearoog ja dessert lauas.	

Kirjelda 3 roux erinevusi

	Värvus, maitse, konsistents
<i>blanc roux</i>	
<i>blond roux</i>	
<i>brun roux</i>	

Hinnang (2–5) valmistatud toitudele koos põhjendusega:

Toidu nimetus	Välimus, konsistents, tekstuur	Maitse
gratineeritud köögiviljad		
purukook		
vanillikaste		