

Kreembrüleekook

1 plaat 60x20 cm



Sacheri koogi mass

0,700 kg **Spezialmix Sacher**, küpsetussegu sacheri
tortide ja -kookide valmistamiseks
0,300 kg **Eifix Vollei**, pastöriseeritud vedel täismuna
0,050 kg vesi

Aineid vahustada koos 7 minutit.

Immutussiirup

0,150 kg Cointreau' immutussiirup

vt põhiresepti

0,350 kg **kompotimandariinid**

1,750 kg **Creme Francaise**

vt põhiresepti

0,100 kg **Schokobella tume**, šokolaadi-pralineekreem
garneeringuks, täidiseks ja katteks

Kaunistus

0,200 kg **Schokobella tume**, šokolaadi-pralineekreem garneeringuks, täidiseks ja katteks

0,020 kg **Puudersuhkur**

13 tk füüsalimarjad

14 tk šokolaadidekoorid

Põhiresept: Cointreau' immutussiirup

1,000 kg vesi
1,000 kg suhkur
Royal Cointreau, essents

Keema ajada, vaht ära riisuda ja lasta jahtuda.

Lisada siirupile

0,200 kg

Põhiresept: Creme Francaise

1,000 kg Creme Francaise, kreemipulber kerge prantsusepärase vanillikreemi valmistamiseks
0,750 kg vesi, ~40-50 °C
3,250 kg vahustamata rõõsk koor

Creme Francaise lahustada vees ja segada veela koore hulka.

Valmistamine

- Sacheri koogi mass määrada pärast vahustamist küpsetuspaberiga kaetud plaadile ja küpsetada 210 °C juures ~8 minutit.
- Pärast jahtumist küpsetuspaber eemaldada ja biskviit lõigata pikuti pooleks (tekib 2 põhja suurusega 60x20 cm).
- Alumine kiht immutada ja laduda sellele mandariinisektorid.
- Selle peale jaotada Creme Francaise ja marmoreerida see Schokobellaga.
- Peale asetada teine põhi ja panna kook külmikusse.
- Seejärel katta kook Schokobellaga ja kergelt laineliseks teha.
- Kaunistada puudersuhkru, dekooride ja füüsalimarjadega.