

Jaapani toorjuustukook

1 kook Ø 20 cm



Toorjuustu-yuzumass

..... 0,100 kg	või
..... 0,410 kg	toorjuust
..... 0,190 kg	piim
..... 0,040 kg	Ravifruit Fruit Puree Yuzu
..... 0,200 kg	munakollane
..... 0,165 kg	Käse-Frisch flach

- ▶ Segada toorjuust, või, piim ja yuzupüree läbi ning kuumutada ühtlaseks (30-40 °C), seejärel lisada Käse-Frisch flach ja munakollane.

Beseemass

..... 0,260 kg	vesi
..... 0,026 kg	Ovasil
..... 0,078 kg	suhkur

- ▶ Vahustada Ovasil veega kiirel käigul 3-4 minutit. Lisada suhkur ja vahustada veel ~30 sekundit ühtlaseks.

Kaunistus

..... 0,200 kg	Mousse au Chocolat White
..... 0,250 kg	piim
..... 5 - 10 g	matcha (sõltuvalt soovitud kontsentratsioonist ja maitsest)

- ▶ Vahustada ~4-5 minutit ja lasta vähemalt 1 tund külmikus seista. Tõsta kuuma lusikaga portsjonid ja sõeluda peale matchat. Kaunistada värskete vaarikatega nagu fotol.

Valmistamine

- ▶ Segada beseemass ettevaatlikult juustumassi hulka.
- ▶ Voorderdada küpsetusvorm küpsetuspaberiga.
- ▶ Küpsetada.
- ▶ Eemaldada jahtunud põhi vormist.
- ▶ Eemaldada küpsetuspaber.
- ▶ Kaunistada nagu pildil.

Küpsetamine

- ▶ Küpsetada vesivannil.
- ▶ Tõgiahju temperatuur: 160 °C.
- ▶ Küpsetusaeg: ~65-70 minutit.