

Kookose-kõrvitsakook

1 plaat 60 x 40 cm



Koogipõhi

0,300 kg	piim
0,080 kg	muna
0,100 kg	rapsiõli
0,320 kg	nisujahu
0,060 kg	Gewürtrieb 2000, vürtsisegu
0,230 kg	suhkur
	▶ Segada aineid keskmisel kiirusel ~3 minutit.

Kranfil's täidis

0,900 kg	Kranfil's Coconut & Almonds
	▶ Soojendada kergelt mikrolaineahjus.

Vahukooretäidis

0,400 kg	Alaska-express Neutral
0,500 kg	vesi (20 - 25 °C)
2,000 kg	vahukoor
	▶ Lahustada Alaska-express vees, lisada vahustatud koor.

Kõrvitsapüree

2,000 kg	kõrvits, viilutatud
1,000 kg	vesi
0,005 kg	sool
0,340 kg	suhkur
0,005 kg	Sizilia, sidruniessents
	▶ Keeta kõrvits pehmeks, püreeerida ja suruda läbi sõela.
0,100 kg	Fruits Rouges Coconut, kookospähklipüree
0,070 kg	suhkur
	▶ Segada ja lisada kõrvitsapüreele.

Kõrvitsatäidis

2,400 kg	kõrvitsapüree
0,240 kg	Alaska 666
0,560 kg	vesi, ~50 °C
	▶ Segada Alaska 666 sooja veega ning segada hulka kõrvitsapüree.

Kaunistus

0,900 kg	Kranfil's Coconut & Almonds
	▶ Jaotada koogile ning marmoriseerida.

Želee

0,800 kg	Cristaline Neutral
0,200 kg	kõrvitsapüree
	▶ Läbi segada.

Valmistamine

- ▶ Pritsida koogipõhjamass jahuga üle puistatud 60x40 cm plaadile ja küpsetada 180 °C juures ~20 minutit.
- ▶ Lasta jahtuda.
- ▶ Jaotada Kranfil's täidis ühtlase kihina ning selle peale 1000 g vanillivahukoort.
- ▶ Panna kook ~20 minutiks külmikusse, siis 1 tunniks sügavkülma.
- ▶ Jaotada kõrvitsapüree vahukoorekihile ning panna ~1 tunniks sügavkülma.
- ▶ Jaotada ülejäänud vahukoor ühtlase kihina kõrvitsapüreele ja valada kõige peale kergelt soojendatud Kranfil's, marmoriseerida noaga.
- ▶ Panna külmikusse 30 minutit ja siis 2 tunniks sügavkülma.
- ▶ Pinteldada koogile želee.
- ▶ Kaunistada nagu pildil.