



KAROWS FEINE REZEPTE

Rummikook Saksa moodi



0,500 g värskaid biskviidikuubikuid, 1,400 kg kuiva biskviidipuru

Heleda biskviidimassi põhiretsept

1,000 kg	Hellin Biskuit , kontsentreeritud küpsetussegu biskviiditoodete valmistamiseks
1,400 kg	Hellin-nisujahu 550
1,600 kg	kristallsuhkur
0,800 kg	vesi
2,400 kg	Eifix Vollei , pastöriseeritud vedel täismuna
7,200 kg	biskviidimass



Vahustada aineid 7-8 minutit.

Võikreem saksa moodi

0,225 kg	Hellin Kaltkrem Plus , vanillikreempulber kreemjate küpsetuskindlate täidiste valmistamiseks saiakestele, kookidele ja tortidele	Kreempulber vee ja vanilliekstraktiga vahustada. Vahustada või ja lisada jäkrajärgult kreemimassile.
0,525 kg	vesi	
0,010 kg	Karow Vanille-Extrakt Nr. 590, vanilliekstrakt	
1,000 kg	Debic Butter Cream , hästi vahustatav 82% või kreemidesse ja täidistesse	
1,710 kg	võikreemimass	

Rummikoogimass

1,720 kg	võikreem	Koostisained läbi segada, segada ettevaatlikult hulka biskviidikuubikud. Panna mass külmikusse.
1,400 kg	kuiv biskviidipuru	
0,100 kg	kakao	
0,080 kg	Karow Rum-Aroma , rummiessents	
0,300 kg	Eysfrost Vierfrucht / Marjasegumarmelaad , 35% marju-puuvilju (õunad, punased sõstrad, ploomid, vaarikad)	
0,500 kg	biskviidikuubikud, 1x1 cm	
4,100 kg	rummikoogimass	

Valmistamine

Vormida rummikoogimassist 50-grammised kuulid, veeretada katteks sobivas puistedekooris (tumepruun puistedekoor Spezialstreusel, tumedast šokolaadist helbed Blüte Zartbitter) ja asetada paberist pralinevormidesse. Variatsioon rummi-plaadikook: jaotada mass valmis küpsetatud 60x40 cm suurusele muretaignapõhjale, katta šokolaadiglasuuriga.