

Talvine õunakook

1 plaat 60x20 cm

Keeksimass

750 g **Muffin Soft RSPO MB**, küpsetussegu eriti pehme sisuga muffinite ja plaadikookide valmistamiseks

415 g **Eifix Vollei**, muna

375 g taimeõli

100 g vesi

70 g **Gewürztrieb 2000**, küpsetussegu jõuluvürtsiste ja mahlaste kookide valmistamiseks



- Ained segada keskmisel kiirusel jämeda labaga ~3 minutit ühtlaseks.

Õunatäidis

500 g **Pasticceria Quick Apple**, küpsetus- ja külmutuskindel kasutusvalmis õunatäidis, 70% õunu

10 g **Kaneel Prima**

500 g **Vertigo Karamelquick**, küpsetuskindel karamellitäidis

250 g vesi

- Segada omavahel õunatäidis ja kaneel, seejärel Karamelquick ja vesi, seejärel segada kõik ained omavahel.

Krõbe puru

250 g puru

125 g **Bienex**, mee-karamellipulber

Valmistamine

- Keeksimass jaotada õlitatud või küpsetuspaberiga kaetud plaadile.
- Pritsida koogile diagonaalsete triipudena õunatäidis.
- Jaotada peale puru.
- Küpsetada ~190 °C juures ~40-45 minutit.



Mini-Sacheri koogikesed

35 tk

Demarle silikoonmatt FX 1102

Sacheri koogi mass

700 g **Sachermix**, küpsetussegu Sacheri ja brownie tüüpi tortide ja kookide valmistamiseks

350 g **Eifix Vollei**, pastöriseeritud vedel täismuna

50 g vesi

- Segada keskmisel käigul 2 minutit ühtlaseks.

200 g **apelsinitäidis**, vt põhiretsepti

Kate

200 g **Schokobella Yuzu**, kasutusvalmis palmiõlivaba yuzukreem täidiseks ja katteks

Apelsinitäidise põhiretsept

500 g **Orangetto**, küpsetuskindel apelsinitäidisepulber

50 g munavalge

300 g vesi

Valmistamine

- Igasse vormi pritsida 120 g Sacheri massi.
- Küpsetada Sacheri massist koogid ~190 °C juures ~25 minutit.
- Katta jahtunud koogid Schokobella kreemiga.





Pähklikolmnurgad

1 plaat 60x40 cm

Keeksimass

1200 g muretaigen



Pähklitäidis

900 g **Eifix Konditor-Eiweiss PLUS**, munavalge, või
Ovasiliga (põhiretsept: 1000 g külm vesi + 100 g Ovasil)

800 g **suhkur**

400 g **sarapuupähklid**, jahvatatud, röstitud

750 g **Nosetto**, küpsetuskindel sarapuupähklitäidis

-
- Segada munavalge, suhkur, pähklid ja Nosetto ühtlaseks.

500 g **MI Starglanz RSPO MB**, kakaoglasuur nööpidena

Valmistamine

- Täidisemass jaotada muretaignale.
- Küpsetada ~180 °C juures ~25 minutit.
- Veel soe kook lõigata 10x10 cm suurusteks ruutudeks.
- Ruudud lõigata diagonaalselt pooleks, nii et tekivad kolmnurgad.
- Kasta tükide servad glasuuri sisse.



Sidrunikook vaarikatega

1 plaat 60x40 cm

Keeksimass

1400 g **Muffin Soft RSPO MB**, küpsetussegu eriti pehme sisuga muffinite ja plaadikookide valmistamiseks

770 g **Eifix Vollei**, muna

700 g taimeõli

140 g vesi

15 g **Sizilia**, küpsetuskindel sidruniessents

- Ained segada aeglasel kiirusel jämeda labaga ~3 minutit ühtlaseks.



Sidrunitäidis

800 g **Limetto**, küpsetuskindel sidrunitäidisepulber

480 g vesi

80 g **Eifix Vollei**, muna

800 g **vaarikad**, külmutatud

- Segada sidrunitäidise koostisosad ja pritsida tupsudena koogile, jaotada peale vaarikad.

Kröbe puru

800 g puru

50 g **MI Sweet Snow RSPO SG**, spetsiaalne mittesulav puudersuhkur pagaritoodete dekoreerimiseks

Valmistamine

- Keeksimass jaotada õlitatud või küpsetuspaberiga kaetud plaadile.
- Jaotada peale puru.
- Küpsetada ~200 °C juures ~40 minutit.
- Puistata peale dekoorsuhkur.