

## Garšvielu-putukrējuma kūka

1 plāts 60x20 cm



0,450 kg gatavas smilšu mīklas pamatnes  
0,100 kg **Bakery Jam Apricot**, karstumizturīga  
aprikožu marmelāde

skat. pamatrecepti

### *Garšvielu masa*

0,060 kg **Gewürztrieb 2000**, maisījums pikantu un  
sulīgu kūku pagatavošanai  
0,300 kg piena, 3,5%  
0,100 kg **Westfalia Goldquell**, tīra rapšu eļļa  
0,225 kg cukura  
0,300 kg **Hellin kviešu miltu T550**  
0,075 kg **Eifix Vollei**, šķidras, pasterizētas olas

Sastāvdaļas labi samaisa

### *Kanēļa putukrējums*

0,200 kg **Alaska-express Bumbieru**,  
aukstumizturīgs putukrējuma stabilizators  
ar augļu gabaliņiem  
0,250 kg ūdens, -25 °C  
0,010 kg **Balt-Exclusiv**, augstas kvalitātes malts  
kanēlis  
1,000 kg **Debic Cream Stand & Overrun 35% UHT**,  
gaisīgs, dabīgs putukrējums

**Alaska-express  
Bumbieru** izšķīdina  
ūdenī un pievieno  
putukrējumu ar kanēli.

## *Sīrups piesūcināšanai*

0,150 kg	sīrupa piesūcināšanai (1/2 ūdens+1/2 cukurs)	Samaisa
0,015 kg	deserta pasta Royal Amaretto	

## *Rotājums*

0,020 kg	kanēļa cukurs	skat. pamatrecepti
0,100 kg	Debic Cream Stand & Overrun 35% UHT, gaisīgs, dabīgs putukrējums	
24 gab.	šokolādes dekoru	

## *Pamatrecepte: smilšu mīklas pamatne*

1,000 kg	Westfalia Mürbmix, maisījums visu veidu smilšu mīklas un drumstalu pagatavošanai	Visas sastāvdaļas samaisa vienmērīgā masā.
0,400 kg	Debic Butter Constant, 82 % beļģu sviests	
0,100 kg	Eifix Vollei, šķidras, pasterizētas olas	

## *Pamatrecepte: dekorējamo cukurs ar kanēli*

0,200 kg	Balt-Exclusiv, augstas kvalitātes malts kanēlis	Sastāvdaļas samaisa
2,000 kg	Westfalia Super Schnee, speciāls nekūstošs pūdercukurs	

## *Pagatavošana*

- Smilšu mīklas pamatni apsmērē ar aprikožu marmelādi.
- Piesūcina ar šķidrumu piesūcināšanai un apsmērē ar garšvielu masu.
- Cep 170 °C ~30 minūtes.
- Pēc atdzišanas apsmērē ar kanēļa putukrējumu, kūkas virspusi veidojot nedaudz viļņainu.
- Kūku liek uz ~1 stundu saldētavā sastingt.
- Pārkausa dekorējamo cukuru ar kanēli.
- Sadala gabalos, rotā ar putukrējumu un šokolādes dekoru.