



# Käse-Frisch Flach & Hoch



## Kohupiima -ja toorjuustukoogid – koored, värsked, lihtsalt vastupandamatud!

Kohupiima -ja toorjuustukoogid võivad nii vanu kui noori. Olgu klassikaline või moodne, marjadepuuviljade või šokolaadiga, tordi, koogi või desserdina – neil kõigil on midagi ühist: koorene värsk maitse. Laske ennast ahvatleda laiaast valikust erinevatest võimalustest. Loomulikult koos tunnustatud BRAUN garantiiga õnnestumisele!

**Käse-Frisch flach** on tuntud ja järele proovitud kvaliteetne küpsetussegu madalate ja keskmise kõrgusega kohupiima- ja toorjuustukookide ning kooreste küpsetuskindlate täidiste jaoks.

**Käse-Frisch hoch** on eriliste kookide jaoks: kerged kohupiima- ja toorjuustukoogid, biskviidikoogid, õhulised väiksed tartaletid ning klassikalised kohupiima- ja toorjuustukoogid.

### Teie eelised:

- ▶ ainult looduslikud koostisosad;
- ▶ ilma lisatud palmirasvadeta;
- ▶ mitmekülgne: klassikalistest kohupiima- ja toorjuustukookidest kaasaegsete interpretatsioonideni;
- ▶ saab lisada erinevaid piimatooteid;
- ▶ optimaalsed küpsetusomadused;
- ▶ annab kookidele ja saiakestele hea koorese kohupiimameki;
- ▶ küpsetised püsivad kaua värsked.



# Lõputud kasutusvõimalused

## Käse-frisch flach ja hoch

### Käse-Frisch flach

	Käse-Frisch flach	kohupiim	pett	rõõsk koor	jogurt	hapukoor	toorjuust	muna	vesi või täispiim, 50 °C	suhkur	kogukaal
1 plaat 60 x 40 cm	800 g	2,000 g	-	-	-	-	-	600 g	1,400 g	-	4800 g
1 plaat 60 x 40 cm Juustumass petiga	800 g	2,000 g	1,400 g	-	-	-	-	600 g	-	-	4800 g
1 plaat 60 x 40 cm Juustumass jogurtiga	800 g	-	-	-	2,000 g	-	-	600 g	1,200 g	-	4600 g
1 plaat 60 x 40 cm Juustumass hapukoorega	800 g	-	-	-	-	2,000 g	-	600 g	1,400 g	-	4800 g
1 plaat 60 x 40 cm Juustumass toorjuustuga	400 g	-	-	2,000 g	-	-	2,000 g	600 g	-	200 g	5200 g
Kõrge juustukook All-in koorega 2 juustukooki Ø 26 cm	600 g	2,000 g	-	750 g	-	-	-	500 g	750 g	300 g	4900 g
Juustumass saiakestele	1,000 g	2,000 g	-	-	-	-	-	500 g	1,000 g	-	4500 g

### Käse-Frisch hoch

	Käse-Frisch hoch	kohupiim	koor	muna	munakollane	munavalge*	vesi või täispiim	suhkur	kogukaal
Kõrged juustukoogid munavalgega 2 kooki Ø26 cm	400 g	1,700 g	-	-	160 g	240 g	720 g	300 g	3520 g
Kõrged juustukoogid vahukoorega 2 kooki Ø26 cm	600 g	2,000 g	700 g vahustatud	500 g	-	-	700 g	300 g	4800 g
Kõrged juustukoogid All-in rõõsa koorega 2 kooki Ø26 cm	550 g	1,900 g	1,000 g rõõsk	450 g	-	-	450 g	300 g	4650 g
Kõrged juustukoogid keedutaignast 3 kooki Ø26 cm	800 g	1,700 g	-	-	-	600 g	2,000 g	300 g	5400 g

\* Munavalgete asemel võib kasutada ka Ovasili ja vee segu.

# Täiuslik juustukook

5 olulisemat asja täiusliku juustukoogi juures:

## 1. Tordirõngad võitada

Pintseldage tordirõngad enne seguga täitmist võiga üle; tänu sellele ei ole vaja kookidesse sisselõikeid teha. Küpsetamise ajal kerkiavad koogi servad paratamatult ning tänu võile ei teki pragusid küpse koogiserva ja alles kerkiva keskkohta vahel.

**Hea teada:** eriti kõrgemate rõngaste puhul on või parem määrdeaine kui õli, sest jääb paremini rõnga külge kinni.

## 3. Lasta seista

Õhulised kerged juustumassid paisuvad küpsedes ja juustukoogid kerkivad oluliselt. Kasutage piisavalt kõrget tordirõngast ja lihtsalt laske koogil valmis küpseda. Kui kõrgeid rõngaid ei ole, võib olla vaja koogid aeg-ajalt ahjust välja võtta ja lasta massil alla vajuda. Ideaalne aeg selleks on, kui koogid on kerkinud umbes 1 cm kõrgusele rõnga ülaservast.

**Hea teada:** seista lastes jääb pealispind siledam. Kõrgema rõngaga küpsetades jääb keskoht pisut kõrgem.

## 5. Massi temperatuur

Optimaalne massi temperatuur on 15-20 °C. Seda saab lihtsalt saavutada, kasutades umbes 50 °C vett.



## 2. Pealispinna tahenemine

Esimese kuumema küpsetusetapi ajal tekib stabiliseeriv pealispind, mis sennetab mõrade teket. Sõltuvalt ahjust võib olla vajalik kohendada selle etapi pikkust. Laske kogu pealispinnal küpseda kuldpruuniks, enne kui alandate ahju temperatuuri.

**Hea teada:** seda efekti saab kompenseerida ja saada heledma värv, kui avada õhuklapp.

## 4. Kohupiim ja toorjuust

Kohupiima on saada mitme konsistentsiga. Kui kasutate pehmet kohupiima, võib lisatava vee hulka umbes 10% vähendada. See jätab massi konsistentsi õigeks ja tagab pealispinna tahenemise, et soovitud siledusega pealispind.



# Küpsetamisvõtted - nipid õnnestumiseks

**Tordirõngas:** Rasvatatud rõngad  
5 cm

Rasvatatud rõngad  
6-7 cm

Rasvatatud rõngad  
6 cm või kõrgem

## Käse-Frisch hoch

## Käse-Frisch hoch

## Käse-Frisch flach

**Kasutamine:** Valada mass vormidesse ja siluda pealt.

Täita rõngad massiga kuni 1-2 cm vormi ülaservast, siluda

Täita rõngad massiga kuni 1 cm ülaservast ning siluda pealt.

**Ahju seadistus:** Õhuklapp avatud

Õhuklapp avatud

Õhuklapp avatud

**Korrasahi:** Küpsetada ~230 °C juures ~30 minutit (pealispind taheneb), alandada temperatuuri ~180 °C ning küpsetada veel ~35 minutit. Kogu küpsetusaeg: ~65 minutit (alumise kuumus võimalusel madalam).

Küpsetada ~230 °C juures ~30 minutit (pealispind taheneb), alandada temperatuuri ~180 °C ning küpsetada veel ~35 minutit. Kogu küpsetusaeg: ~65 minutit (alumise kuumus võimalusel madalam).

Küpsetada ~230 °C juures ~30 minutit (pealispind taheneb), alandada temperatuuri ~180 °C ning küpsetada veel ~35 minutit. Kogu küpsetusaeg: ~65 minutit (alumise kuumus võimalusel madalam).

**Togi:** Küpsetada ~205 °C juures ~15 minutit (pealispind taheneb), alandada temperatuur ~140 °C ning küpsetada veel ~40 minutit. Kogu küpsetusaeg: ~55 minutit.

Küpsetada ~205 °C juures ~15 minutit (pealispind taheneb), alandada temperatuur ~140 °C ning küpsetada veel ~40 minutit. Kogu küpsetusaeg: ~55 minutit.

Küpsetada ~205 °C juures ~15 minutit (pealispind taheneb), alandada temperatuur ~140 °C ning küpsetada veel ~45 minutit. Kogu küpsetusaeg: ~60 minutit.

**Lasta seista:** Kui koogid kerkivad ~1 cm vormi ülaservast (~35-40-minutilise küpsemise järel), lasta kookidel ~10-15 minutit seista.

Ei ole vaja

Ülsiselt ei ole vaja. Kui on (koostisosade kohandatud kogused vms), kui mass on kerkinud 1 cm või enam vormi ülaservast, võtta ahjust ~10-15 minutiks välja ja lasta seista.

### Eelised:

- ▶ Optimaalne tulemus
- ▶ Kuldpruun ülaser
- ▶ Ei ole vaja sisselõikeid teha

- ▶ Lihtne kasutada
- ▶ Ei ole vaja sisselõikeid teha
- ▶ Ei ole vaja seista lasta

- ▶ Kuldpruun ülaser
- ▶ Ei ole vaja sisselõikeid teha
- ▶ Ei ole vaja seista lasta



# Põhiretseptid

## Muretaigen

..... 1,000 kg **Mürbella**  
..... 0,400 kg või/margariin  
..... 0,100 kg muna  
▶ Spiraalsegaja: 3 minutit aeglasel käigul

## Pärmitaigen

..... 0,100 kg **Hefequick**  
..... 0,700 kg nisujahu  
..... 0,150 kg või/margariin  
..... 0,300 kg muna  
..... 0,270 kg vesi  
..... 0,060 kg pärm, värsk  
..... 0,050 kg suhkur  
▶ Segamine: 2+7 minutit.  
Taigna temperatuur: 25–27 °C.  
Taigna puhkeaeg: 10 minutit

## Muretaignapuru

..... 1,000 kg **Mürbella**  
..... 0,500 kg või/margariin  
▶ Sega koostisosi, kuni tekib puru konsistents.

## Metsamarjatopping

..... 0,500 kg metsamarjad, külmutatud  
..... 0,500 kg vesi, keev  
▶ Valada keev vesi marjadele ja nõrutada.

..... 0,060 kg **Kabi**  
..... 0,125 kg suhkur  
▶ Segada Kabi suhkruga ning vispeldada marja-/puuviljamahla hulka.

Dessertpasta Maasikas  
..... 0,020 kg ▶ Maitsestada dessertpastaga ja segada hulka marjad.

## Šokolaadi-muretaignapuru

..... 1,000 kg **Mürbella**  
..... 0,550 kg või/margariin  
..... 0,100 kg kakao  
▶ Sega koostisosi, kuni tekib puru konsistents.

