

PIPARKOOK

Kogus	Ühik	Isa	Koostisained	Kilo/liitri Hind €	Summa
1,20	kg		jahu	1,00	1,20
0,50	l		tume suhkrusiirup	2,20	1,10
150	ml		rõõsk vahukoor		0,40
200	gr		või	2,78	0,56
3	tk		muna	0,15	0,45
200	gr		suhkur	1,20	0,18
7	gr		kaneel	15,00	0,10
7	gr		muskaat	15,00	0,10
7	gr		nelk	15,00	0,10
14	gr		apelsinikoor		
7	gr		söögisooda	0,78	0,01
7	gr		küpsetuspulber	7,00	0,05
			mandli laastud		
					4,25€

Väljatulek – 2,2 kg, ehk 42 kotikest piparkooke 50g kotis

Valmistamis juhend

1. Võta suure kauss ja sõelu sinna kokku kuivained.
2. Teises kausis vahusta mikseriga rõõskkoor.
3. Kolmandas kausis vahusta või ja suhkur. Lisa siirup. Siis lisa vahustatud rõõskkoor.
4. Sega märgained ja kuivained kokku.
5. Kata taigen toidukilega ja pane külmikusse seisma 2 kuni 7 päeva.
6. Kui oled valmis piparkooke küpsetama võta taigen külmikust välja ja soojenda ahi 180Cni.
7. Kata tööpind õhukese kihi jahuga. Lõika tükk taigent ja rulli .taigen õhukeseks.
8. Lõika välja piparkooke kasutades küpsise vorme.
9. Aseta piparkoogid ahjupannile. Klopi munavlgel lahti ja pintselda piparkoogide munavalgega. Aseta igale piparkoogile mandli laaste.
10. Küpseta ahjus umbes 10 minutit

Säilitustingimused ja aeg – jahedas ja kuivas, 2 kuud

Hinna kalkulatsioon

kilo hind

tooraine	3,85 jagada 42 piparkoogiga	0,09
taara	kilekott	0,04
etikett	paber etikett	0,06
töötasu	2h X 3,00 = 6,00 plus sots maks 33% 1,98 kokku 7,98 jagada 42 piparkoogiga	0,19
Muud kulud	elekter 1€, üldkulu 1€ kokku 2,00 jagada 42 piparkoogiga	0,05

Kilo hind – 8,6€

0,43€

Tehnoloogiline skeem: küpsised

