

SISUKORD

HEA LUGEJA! 9	Besee 107
IDEAALSE DESSERDI OTSINGUL 13	Pähklipasta ja -pralinee 110
Tooraine 13	Glasuurid 112
Töövahendid 34	Sukaadid 115
Töövõtted 38	AEGUMATU KLASSIKA 119
BAASRETSEPTID 63	St Honoré koogikesed 121
Enne retseptide juurde asumist 65	<i>Opera</i> 124
Suhkrusiirup 30°B 66	<i>Fraisier</i> 126
Munamääre 66	Schwarzwaldi tort 128
Karamell 67	<i>Mille-feuille</i> 130
Liivatainas 73	<i>Croquembouche</i> 132
Krõbe vahvel ja krõbekiht 78	<i>Baba au rhum</i> ehk troopiline rummibaaba 135
<i>Crumble</i> ehk krõbedik 79	MODERNSED MINIDESSERDID JA TORDID 139
Keedutainas 80	Kolme šokolaadi <i>brownie</i> 141
Lehttainas 86	Vanilli ja mustika minikoogid 143
<i>Brioche</i> 89	Jõhvika-hapukooretort 145
Biskviidid 92	Marja-makroonikoogikesed 149
<i>Ganache</i> 94	Granadilli ja kookose koogikesed 151
Keedukreemid, vahud ja täidised 98	<i>Mojito</i> koogikesed 155
<i>Lemon curd</i> ehk sidrunivõie 105	

Vaarika-jogurtitort 157
Pistaatsia juustukoogikesed 161
Mandli-kirsikoogikesed 163
Õunakoogikesed 167
Mustasõstra-šokolaaditort 169
Mustika ja laimi juustukook pokaalis 173
Sidrunitort metsmaasikatega 175
Aprikoosi-porgandikoogikesed 179

TARTLETID 183
Punase sõstra tartletid 187
Pirnitart 189
Banaani-, karamelli- ja piimašokolaadi tartletid 193
Metspähkli ja veriapelsini tartletid 195
Maasika-rabarberitart krõbedikuga 198
Yuzu-maasikatartletid 201
Šokolaaditart 203
Sidrunitartletid 205
Aprikoositart 207

KEEDUTAINAST KÜPSETISED 209
Pistaatsia Paris-Brest 213
Pekani-karamelliekleerid 215
Šokolaadi-kirsiprofitroolid 219
Kaunistamine kahevärilise šokolaadikreemiga 221
Troopilised ekleerid 225

Virsi- ja maasikaekleerid 227
Astelpaju profitroolid 229
Chouquettes 231
Vanilli-šokolaadiekleerid 233

KEEKSID, KÜPSISED, AMPSUD, SAIAKESED 235
Croissant ehk sarvesai 237
Pain au chocolat – šokolaadi-croissant 241
Palmier ehk elevandikõrvad 243
Kohvi-pähklikeeks 247
Maapähkli pralineetahvel 249
Vürtsikas apelsinikeeks 253
Makroonid 255
Sõõrikud 263
Rikkalikud šokolaadiküpsised 267
Madeleine'i koogikesed 269
Vahukommid 271
Klassikaline ja šokolaadiglasuuriga sefiir 273
Earl Grey tee ja mustika tassikoogid 277
Metspähkli-šokolaadikreem 281

KOOGIVORMIDE SUURUSTE MUUTMINE 283



Foto: Kertu Vahemets

HEA LUGEJA!

Küpsetamishuvi tärkas minus juba maast madalast, kui abistasin ema küpsetiste valmistamisel. Mu lapsepõlve vaieldamatud lemmikud olid kaneelirullid, karuselliküpsised ja vahvlid. Mida aeg edasi, seda rohkem sain iseseisvalt kokata ja mäletan hästi, et juba esimeses klassis, kui olin koolist koju jõudnud, asusin teinekord ema palvel perele mõnd lihtsamat sööki tegema.

Süvendatud huvi toidu ja eeskätt toiduvalmistamise baasteadmiste vastu tekkis aga üheksa aastat tagasi. Aina enam proovisin mõista protsesse ja

põhjuseid, mis ja miks toiduainetega kokkamisel toimub. Sel ajal asutasin ka toidublogi Kaju Köök, mille peamiseks suunitluseks said üsna varsti desserdid. Alustasin lihtsamatest kookidest ja küpsistest, ent aasta-aastalt muutusid desserdid aina keerulisemaks ja korrektsemaks. Mõni aasta hiljem hakkasin end lisaks iseõppimisele täiendama ka mitme meisterkondiitri käe all. Peagi tundsin, et tahan oma aastatega hoolikalt kogutud teadmisi ning kokkamisrõõmu teistelegi jagada. 2015. aastal tegingi tuttavatele esimese koolituse oma kodus.

Kuna nõudlus ja huvi koolituste vastu aina kasvas, sai koolitamisest ajapikku minu põhitöö. Lisaks Eestile olen koolitusi teinud ka Soomes. Nii koolituste kui ka selle raamatu sihtrühmaks on koduse kondiitrikunsti huvilised, olenemata nende tasemest.

Minu köögis on olulisel kohal mõned põhimõtted:

- Magustoidu söömine ei ole patustamine, vaid naudisklemine.
- Köögis saab tööd teha vaid siis, kui seal valitseb kord ja puhtus.
- Kokkama peab armastuse, hea tuju ja paraja portsu huumoriga.
- Tundes ja kartmata toorainet, saab köögis luua tõelist kunsti.

Olen koolitustel alatihti kuulnud, et inimesed ootavad pikisilmi eestikeelset raamatut, mis ei oleks pelgalt retseptide kogumik, vaid aitaks paremini mõista, miks ja mida on köögis vaja silmas pidada, et valmiks tõeliselt kaunis ja isuäratav dessert. Nii otsustasingi sõprade julgustusel ja toel härjal sarvist haarata ning kirjutada raamatu, milles lisaks põnevatele retseptidele jagan näpunäiteid ja põhjalikke selgitusi, et desserdi-

tegu alati õnnestuks ega jääks alusetu hirmu või teadmatuse tõttu tegemata. Koolitajana olen aastate jooksul kõrvalt näinud, mis on need peamised probleemid ja raskused, millega kodukatsetajad kokku puutuvad, mida kardetakse teha ja mis jäetakse sootuks tegemata. See aitab mul raamatusse kokku koguda just need nõuanded, mis aitavad edukalt kodus kondiitrikunstiga sõbruneda.

Enamikul meist on lapsepõlvest kaasa saadud tarkused ja teadmised, mida peab kokkamisel silmas pidama. Me teame, et toit pannakse praadimiseks kuumale pannile, ja sedagi, et enne koogi küpsena panemist peab ahju eelsoojendama. Samuti ei ole paljudele saladuseks, et üksainus tilgake munakollast võib pärssida munavalge vahustumist. Aga tavaliselt ei mõelda, milleks need tihti kirjutamata reeglid olulised on. Sellest tulenevad ka retseptide lihtsustamised, valed toimingud ja vajalike koostisosade ärajätmised, mis viivad ebaõnnestumiseni.

Tean seda liigagi hästi, sest olen alati olnud köögis suuremat sorti katsetaja ja enamik vigu on mul omal nahal järele proovitud. Mittekerkivad biskviidid, vesi- sed kreemid, mittehanguvad tarretised – ükski neist ebaõnnestumistest ei ole mulle

võõras. Iga ebaõnnestumise järel hakkasin põhjalikult uurima, miks mul asjad köögis vahel „juhtusid”. Lõpetasin tooraine ja retseptide süüdistamise ning korrigeerisin oma töövõtteid. Sain selgeks, et asjad köögis ei „juhtu”, kui kondiitril on kontroll kogu tegevuse üle. Mõnikord võib ebaõnnestumise põhjus olla ka nähtamatu, näiteks ruumi vale temperatuur, millele esimese hooga ei oska üldse tähelepanu pöörata. Ent otsides põhjusi, miks šokolaad on hall või lehttainas laua külge kleepuv, saab aru, kui oluliseks võib osutuda selline nähtamatu detail. Nii olengi raamatusse kokku kogunud kõik need nähtavad ja esmapilgul nähtamatud detailid, mida on oluline silmas pidada.

Kui teooria on selge, jääb üle vaid harjutamine, pidev harjutamine. Pritskoti käes hoidmine ja pritsimine muutub mugavaks vaid siis, kui seda regulaarselt teha ja harjutada. Tartletivormide vooderdamine liivatainaga toimub kiiresti ja korrektselt alles siis, kui kõik liigutused tulevad n-ö iseenesest. Üks minu õpetajatest ütles, et hästi saab tegevus selgeks siis, kui oled seda teinud tuhat korda. Aga ka siis ei tohi loorberitele puhkama jääda – vilumuse säilimiseks peab seda ka edaspidi regulaarselt tegema.

See raamat on mõeldud igapäevale, kes soovib valmistada maitsvaid ja põnevaid kondiitritooteid – olgu need siis keerulised mitmeelemendilised tordid, maailmakuulus klassika või lihtsalt mõnusalt rikkalikud küpsised. Siit leiab endale midagi nii algaja kui ka edasijõudnu. Nende kaante vahele on koondatud ligi 80 desserti ja olulisema kondiitritoote retsepti. Dessertides omakorda leidub veel mitmeid alamretsepte. Kõik retseptid on varustatud fotode, vajalike illustratsioonide ja vajaduse korral samm-sammult õpetustega. Raamat algab tooraine ja töövahendite tutvustusega, sest köögis saab luua oivalisi desserte ainult siis, kui kasutatakse häid töövahendeid ja õiget toorainet. Seejärel on ära toodud baasretseptid ehk elemendid, millest moodustuvad juba põnevad tervikdesserdid raamatu lõpuosas.

Loodan, et leiad siit raamatust endale uusi teadmisi, põnevaid väljakutseid ja enesekindlust harjutamiseks.

Olen väga tänulik sponsoritele, kes panid õla alla suurele retseptide läbitöötamisele ja raamatu valmimisele: aitäh, Bamix of Switzerland, Balt-Hellin, Valio, Meira Eesti, Eggo, Umami, Dan-Sukker, Seikluskohvik ja Kaubamaja.

Olga Kaju



AEGUMATU
KLASSIKA



Pagarite ja kondiitrite kaitsepühaku järgi nime saanud koogikesed mõeldi välja 19. sajandi keskel Prantsusmaal. Need ühendavad endas mitut klassikalist ja olulist kondiitrielementi – keedutainast, keedukreemi, lehttainast, karamelli ja vahukoorekreemi. Tegemist on seega aeganõudva ja tehnilise retseptiga, aga valmiv imeline dessert on sellele kuluvat aega väärt. Alustades uhke kuningakrooni meenutava väljanägemisega ja lõpetades suurepärase maitseelamusega – see dessert ei jäta ühtegi sööjat ükskõikseks.

ST HONORÉ KOOGIKESED

LEHTTAINAS

1/2 kogust

Esimesel päeval valmista lehttainas vastavalt juhistele lk 86 (pool kogust, 500 g tainast) ja vahukoorekreem.

VAHUKOOREKREEM CHANTILLY

50 g piima

50 g suhkrut

3 g vanilliekstrakti

3 g lehtželatiini

100 g mascarpone't

350 g vahukoort

värsked vaarikad (soovi korral)

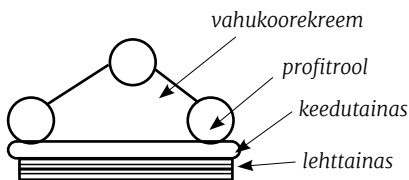
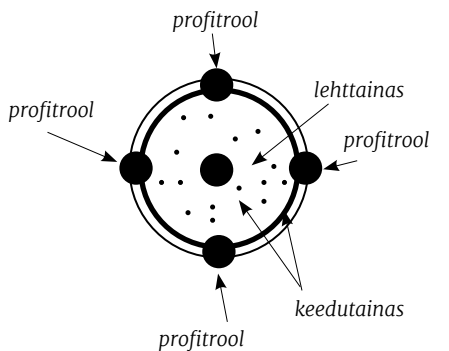
Soojenda piim vanilli ja suhkruga. Lisa paisutatud želatiin ja saumikseri abil *mascarpone*. Viimasena lisa vahustamata vahukoor. Kata toidukilega ja jäta üleöö külmkappi.

KEEDUTAINAS

1 kogus

Teisel päeval valmista keedutainas vastavalt juhistele lk 80 ja pane see ümmarguse 1 cm otsakuga pritskotti.

Rulli lehttainas 0,5–0,6 cm paksuseks ja lõika sellest välja kümme 7 cm läbimõõduga ketast. Aseta saadud kettad küpsetusalusele ja torgi neisse kahvliga augud. Pritsi iga ketta ääre peale keedutainast rõngas ja keskele samuti tõrts keedutainast (vt kõrvalolevat joonist). Aseta eelkuumutatud 200-kraadisesse ahju (ülevalt–alt kuumus). Küpeta 10 minutit, seejärel alanda temperatuuri 160 kraadini ja küpeta veel umbes 40–50 minutit, kuni tainad on kuldpruunid. Vahepeal pritsi 1,5 cm läbimõõduga pallikesed profitroolide tegemiseks. Vaja läheb 50 profitrooli. Küpeta neid samamoodi – 10 minutit 200-kraadises ahjus ja seejärel 35–40 minutit 160-kraadises ahjus.



VANILLI-KEEDUKREEM LÈGERE

**keedukreem, 1 kogus
+ 75 g vahukoort**

Küpsemise ajal valmista keedukreem vastavalt juhistele lk 102. Jahuta kreem külmkapis. Vahusta külm keedukreem ja sega selle hulka vahustatud vahukoort. Pane saadud kreem pritskotti ja täida sellega profitroolid, tehes põhja augud ja pritsides kreemi aukudest sisse.

KARAMELL

150 g suhkrut

50 g vett

50 g glükoosi

Karamelli tegemiseks sega suhkur, vesi ja glükoos. Varu kõrvale suur kauss jääveega. Keeda suhkruid veega, kuni saavutad kuldpruuni karamelli. Seejärel tõsta pott kohe korraks jäävette, et peatada edasine pruunistumine. Soovitan nüüd põletuse vältimiseks kätte panna kindad. Kasta profitroole kuuma karamelli sisse ja aseta alusele jahtuma. Jahtuma võid profitroole alusele tõsta nii õiget pidi kui ka tagurpidi. Esimesel juhul saad ümmargused pallikesed, teisel kõrgemad lamedad. Kui karamell vahepeal töö käigus jahtub ja pakseneb, siis soojenda see ettevaatlikult uuesti üles. Jälgi, et soojendamisel karamell rohkem ei pruunistuks. Kui kõik profitroolid on pealt karamelliga kaetud, siis hakka neid koogipõhjale kinnitama. Selleks kasta profitroole põhjaga kuuma karamelli sisse ja aseta kohe koogipõhja äärtele. Igale koogipõhjale 4 tükki (vaata joonis lk 121).

TASUB TEADA!

Traditsiooniliselt valmistatakse St Honoré terve tordina, mille läbimõõt on ligikaudu 24 cm.

SÄILITAMINE

St Honoré kook on parim kokkupanekupäeval. Teiseks päevaks muutuvad krõbedad profitroolid pehmemaks.

Vahusta vahukoorekreem, pane pritskotti St Honoré tüllega (vt foto lk 48) ja pritsi profitroolide vahele. Soovi korral peida desserdi keskele kreemi vahele värskeid vaarikaid. Vahukoorekreemi peale pane tipuks veel üks viimane profitrool.

Kolme šokolaadi *brownie* 141
Vanilli ja mustika minikoogid 143
Jõhvika-hapukooretort 145
Marja-makroonikoogikesed 149
Granadilli ja kookose koogikesed 151
Mojito koogikesed 155
Vaarika-jogurtitort 157
Pistaatsia juustukoogikesed 161
Mandli-kirsikoogikesed 163
Õunakoogikesed 167
Mustasõstra-šokolaaditort 169
Mustika ja laimi juustukook pokaalis 173
Sidrunitort metsmaasikatega 175
Aprikoosi-porgandikoogikesed 179





MODERNSED
MINIDESSERDID
JA TORDID



Nipp!

Brownie omaette on samuti oivaline dessert. Lisa *brownie* sisse näiteks pähkleid või marju.

KOLME ŠOKOLAADI BROWNIE

BROWNIE

250 g tumedat šokolaadi

200 g võid

150 g munakollast

220 g suhkrut

100 g jahu

2 g soola

Sulata šokolaad ja või. Vahusta munakollased suhkruga heledaks kohevaks vahuks. Lisa šokolaadi-võisegu. Viimasena lisa jahu ja kalla tainas kohe 20 × 25 cm vormi. Väldi ülesegamist! Küpseta 180-kraadises ahjus pöördõhurežiimil 12–15 minutit. Lase jahtuda. Täielikult jahtunud *brownie*'st lõika 7 cm läbimõõduga kettad.

PIIMAŠOKOLAADI KREEM

50 g piima

50 g vahukoort I

16 g munakollast

14 g suhkrut

190 g piimašokolaadi

160 g vahukoort II

3 g lehtželatiini

Paisuta lehtželatiin. Valmista *crème anglaise*. Selleks aja vahukoor I ja piim keema. Sega kausis vispliga munakollased suhkruga ja vala peale pool kuumast piima-vahukooresegust. Vala kõik tagasi potti ja kuumuta pidevalt segades 82 kraadini. Valmis kreem kalla šokolaadi ja želatiini peale. Jahuta kreem külmal veevannil 29 kraadini ja lisa vahustatud vahukoor II. Kata kilega ja jäta vähemalt 8 tunniks külmkappi. Seejärel sega läbi, pane pritskotti ja pritsi *brownie* peale.

VALGE ŠOKOLAADI KRÕBEDIK

15 g mandlilaaste

40 g valget šokolaadi

meresoolahelbeid

Rösti ja haki mandlilaastud. Tempereeri valge šokolaad ja määri see õhukese kihina küpsetuspaberile. Puista kohe peale hakitud mandlilaastud ja soolahelbed. Jäta kristalliseeruma. Murra hangunud šokolaad tükkideks ja kaunista dessert.

Järelejäänud *brownie*-tükid kasuta ära rummikookides. Kui tahad terve *brownie* ära kasutada, siis tee koogikesed hoopis ristküliku- või ruudukujulised.

TASUB TEADA! Tegemist on retseptiga, kus saab edukalt ära kasutada munakollaseid, kui neid kipub kõõgis üle jääma.

