VOITAIKINATUOTTEIDEN VALMISTUS

Voitaikina muodostuu vuorottaisista taikina- ja voikerroksista. Voikerrosten tehtävänä on säilyttää paiston aikana muodostuva vesihöyry taikinassa mahdollisimman pitkään, jotta leivonnainen nousee. Mitä ehyemmät ja tasaisemmat voikerrokset ovat sitä lehtevämpi ja rapeampi rakenne muodostuu.

Kaulittavan voitaikinan resepti

Perustaikina

vettä	1400 g
suolaa	30 g
vehnäjauhoja	2000 g

Kaulintaan

Valio voita	2000 g

Taikinan voipitoisuus on 36,8 %.

Voitaikinaan käytettävä voimäärä vaikuttaa taikinan kaulittavuuteen, lehtevyyteen, leivonnaisten paisto-ominaisuuksiin, makuun ja väriin.

Hyvissä taikinoissa voimäärä on 30 – 40 %. Tätä pienemmillä voimäärillä lehtevyys heikkenee, pintaväri on vaaleampi ja maku heikkenee. Suuremmat voimäärät taas valuvat ulos taikinasta paiston aikana.

Valmista perustaikina sekoittamalla kylmä vesi, suola ja kylmät jauhot (pakastetut) taikinaksi. Liiallinen vaivaaminen vaikeuttaa kaulinnan suorittamista. Kylmä perustaikina pitää taikinan kylmänä, jolloin taikinaa on helpompi käsitellä.

© 2010 Valio Oy

Kaulintaan käytettävän voin kovuudella on suuri merkitys kaulinnan onnistumisessa. Voi tulee saattaa rakenteeltaan sopivaksi joko lämpötilan tai mekaanisen muokkauksen avulla.

Sopiva voin kaulintalämpötila on 14 – 16 astetta. Tämä tarkoittaa sitä, että voi on temperoitava em. lämpötilaan ennen kaulinnan aloittamista.

Parhaiten temperointi onnistuu 16 asteisessa tilassa. Tällöin voin pintalämpötila ei nouse liian korkeaksi.

Toinen tapa on muokata voi kaulintaan sopivaksi joko kaulimalla jääkaapikylmää voita kaulintakoneella tai suurempien erien ollessa kyseessä pehmittää voi taikinakoneessa.

Liian lämmin/pehmeä voi pursuaa helposti ulos taikinakerrosten välistä kaulinnan aikana.

Vastaavasti liian kylmä/kova voi katkeilee ja rikkoo perustaikinakerrokset.

Muotoile perustaikinasta neliö.

Aseta 14 – 16 asteinen voi perustaikinan päälle.

Taita perustaikinan kulmat voin ympärille siten, että perustaikinaa tulee mahdollisimman tasainen kerros voin ympärille.

© 2010 Valio Oy

Painele perustaikina ja voi kiinni toisiinsa suorakaiteen muotoiseksi ”paketiksi”. Kauli taikina matoksi. **Älä kauli taikinaa liian ohueksi**, koska tällöin myös voikerros perustaikinan sisällä tulee ohueksi ja jatkettaessa kaulintaa ja kääntämistä voikerros lopulta sekoittuu perustaikinaan. Sopiva kaulintapaksuus on 10 mm.

Taita taikina neljään osaan. Käännä taikina 90 astetta ja kauli jälleen matoksi. Taita taikina neljään osaa.

Nyt taikina on kaulittu 2 x 4.

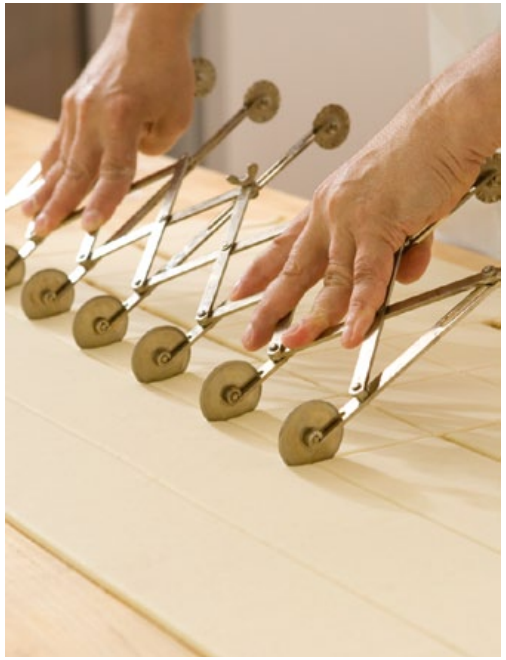
Peitä taikina muovilla kuivumisen ehkäisemiseksi ja anna taikinan levätä kylmiössä noin puoli tuntia. Lepoajan tarkoituksena on antaa taikinan jäähtyä ja levätä, jolloin taikina kauliutuu helpommin ja varmistetaan, että kerrokset pysyvät ehjinä.

© 2010 Valio Oy

Kauli taikina lepoajan jälkeen 2 x 4 ja anna levätä muovilla peitettynä kylmiössä vähintään kaksi tuntia, mielummin seuraavaan päivään.

Kauli levännyt taikina ohueksi (n. 4 mm:n) vahvuiseksi matoksi. Levitä matto pöydälle löysästi, ettei siihen jää jännitystä.

© 2010 Valio Oy



Leikkaa taikina terävällä leikkurilla neliöiksi ja sen jälkeen leikkaa viillot neliöiden kulmiin.

Voi käyttää myös tähti-torttustanssia.

© 2010 Valio Oy

Aseta tortut pelleille tasaisin välein. Pursota torttujen pinnalle Valio luumumarmeladia. Anna torttujen levätä ennen paistoa noin yhden tunnin, kutistumisen ehkäisemiseksi.

Paista joulutortut kuumassa 220–230 asteisessa uunissa kauniin ruskeiksi noin 15–18 minuuttia.

© 2010 Valio Oy