



ÄPPEL & SPECOLUUSTÅRTA

INGREDIENSER

Grupp Tårtbotten

Ingrediens	KG
Ägg	0.900
Vatten	0.400
Rapsolja	0.520
Socker	0.740
Silky Cake	0.360
Vetemjöl	0.660
Bakels Speculoos	0.450
Total vikt:	4.030

Grupp Maräng

Ingrediens	KG
Vatten	1.000
Bakels Activita	0.100
Socker	2.200
Total vikt:	3.300

Grupp Fyllning

Ingrediens	KG
Bakels Les Fruits Äpple	-
Total vikt:	0.000



VISNINGSFÖRHÅLLANDEN

Kyld



KATEGORI

Konditori



HÖGTID/SÄSONG

Höst



FÄRDIG PRODUKT

Tårta

ARBETSBESKRIVNING

1. Tårtbotten: Blanda alla ingredienser utom Speculuus med vinge 1 minut på låg hastighet. Skrapa ned kanterna och blanda 6 minuter på medelhastighet. Tillsätt Speculuusmulorna och blanda varsamt. Fyll upp 500g i 18cm ringar. Baka i 150 grader i ca 55 minuter. Vänd på skumplast efter bakning.
2. Maräng: Blanda vatten med Bakels Activita och låt svälla i 20 minuter. Blanda ned sockret i äggvitan och värm i micro tills sockret smält. Vispa på medelhastighet till full volym.
3. Dela tårtbottnarna på mitten och stryk ut ca 150 g Les Fruits Apple, lägg på den andra bottnen och stryk slätt. Spritsa maräng på toppen och karamellisera. Dekorera valfritt.