



AMERICAN WHITE CAKE

INGREDIENSER

Grupp Kaka

Ingrediens	KG
Ägg	0.400
Vatten	0.200
Rapsolja	0.250
Aromatic American Cola	0.020
Aromatic Citronarom (naturlig)	0.020
Socker	0.350
Choklad (hackad)	-
Silky Cake	0.180
Vetemjöl	0.350
Total vikt:	1.770

Grupp Fyllning

Ingrediens	KG
Creme Fraiche	0.500
Bakels Tryffel Vit	0.500
Bakels Les Fruits Päron	-
Total vikt:	1.000

ARBETSBESKRIVNING



VISNINGSFÖRHÅLLANDEN

Kyld



KATEGORI

Konditori



HÖGTID/SÄSONG

Jul, Vinter



FÄRDIG PRODUKT

Tårta

1. Kaka: Blanda alla ingredienser i en kittel med vinge. Blanda 5-7 minuter på medelhastighet. Häll 400g i en rund silikonform och baka i 145 grader i ca 50 minuter.
2. Fyllning: Värm Vit Tryffel och rör försiktigt i Creme Fraiche.
3. Dela kaka i 3 delar. Spritsa 3 ringar med Les Fruits Päron och 3 ringar med fyllningen. Upprepa med den andra botten och avsluta med den sista botten. Stryk upp tårtan med fyllningen och lägg lite päronfyllning på toppen. Dekorera valfritt.