BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se



SUSHI ROLL

INGREDIENSER

Grupp Pistagebotten

Ingrediens	KG
Bakels Multimix Kakbas	1.000
Ägg	0.365
Olja	0.300
Vatten	0.230
Aromatic Pistagearom	0.060
	Total vikt: 1.955

Grupp Rismousse

Ingrediens	KG
Bakels Fond Royale	0.250
Vatten	0.200
Risgrynsgröt	1.000
Vispgrädde	0.400
	Total vikt: 1.850

ARBETSBESKRIVNING

1. Blanda Multimix med ägg, olja, vatten och Pistagearom. Blanda med vinge 1 minut långsamt och ytterliggare 5 minuter på medelhastighet. Fyll upp 1200 g i en 20x30 kapsel, baka i 170 grader ca 30 minuter. När kapseln svalnat dela den horisontellt på mitten och skär ut längder.

VISNINGSFÖRHÅLLANDEN

Kyld

KATEGORI

Konditori

HÖGTID/SÄSONG

Jul, Vinter

FÄRDIG PRODUKT

Dessert

2. Blanda Fond Royale med vatten. Vänd ned den färdigkokta risgröten och blanda väl. Tillsätt sedan lättvispad grädde. Stryk ut blandningen 1cm tjockt och ca 10 cm brett på plastfolie och sätt på kyl till den satt sig lite. Lägg en stav av pistagebotten längst långsidan, spritsa på lite Les Fruits Strawberry längs med pistagebottnen och rulla försiktigt ihop den till en rulle. Sätt på frys.
3. Smaksätt Digestivekross med lite malen kanel. Plocka plastfolien av rismoussen, rulla sedan i digestivekrossen. Skär upp i önska storlek.