BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se

CHEESECAKE MOUSSE PÅ PUFFAD DIGESTIVEBOTTEN

INGREDIENSER

Grupp Digestivebotten

Ingrediens	KG
Bakels Digestive Biscuit Crumb	0.500
Puffat ris	0.050
Smör	0.275
	Total vikt: 0.825

Grupp Cream Cheese Mousse

Ingrediens	KG
Bakels Fond Royale	0.250
Vatten	0.200
Cream cheese	0.200
Aromatic Citronarom (naturlig)	0.010
Vispgrädde	1.000
	Total vikt: 1.660

VISNINGSFÖRHÅLLANDEN

Kyld

KATEGORI

Konditori

HÖGTID/SÄSONG

Sommar

FÄRDIG PRODUKT

Dessert, Kondis

BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se

Grupp Glaze

Ingrediens	KG
Bakels Diamond Glaze Neutral	1.000
Vatten	0.300
Bakels Saphire Glaze	0.200
Aromatic Färg Gul	-
	Total vikt: 1.500

ARBETSBESKRIVNING

1. **Digestivebotten**
   Blanda det smälta smöret med digestivekross och ris. Lägg ca 40 g i tartelettformar och sätt på frys.
2. **Cream Cheese mousse**
   Blanda Fond Royal, vatten och arom, blanda sedan i färskosten. Vänd i den lättvispade grädden i omgångar. Fyll upp i silikonformar och sätt på frys.
3. **Glaze**
   Koka upp vatten och Saphire Glaze. Tillsätt Diamond Glaze och färgsätt.
4. **Montering/Decoration**
   Plocka digestivebottnarna ur formarna. Glazea moussekulorna. Placera tre glazerade moussekulor på bottnarna, dekorera valfritt.