BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se

VISNINGSFÖRHÅLLANDEN

Kyld

KATEGORI

Industri, Konditori

FÄRDIG PRODUKT

Tårta

CHOKLADKAPSEL

INGREDIENSER

Grupp Kapsel

Ingrediens	KG
Ägg	0.720
Vatten	0.354
Rapsolja	0.450
Socker	0.680
Kakaopulver	0.120
Silky Cake	0.320
Vetemjöl	0.500
	Total vikt: 3.144

Grupp Chokladmousse

Ingrediens	KG
Bakels Chokladmousse	0.200
Vatten	0.250
Vispgrädde	1.000
	Total vikt: 1.450

Grupp Topping

Ingrediens	KG
Bakels Mörk Tryffel	0.400
	Total vikt: 0.400

ARBETSBESKRIVNING

1. Kapsel: Blanda alla ingredienser långsamt i 1 minut på låg växel. Skrapa ned kanterna och blanda ytterligare 6 minuter på medelhastighet. Fyll upp i en 40x30 kapsel och baka i 140 grader i ca 60 minuter.
2. Chokladmousse: Vispa ihop vatten med Bakels Chokladmousse. tillsätt den lättvispade grädden i omgångar.
3. Dela den avsvalnade botten på mitten och lägg tillbaka i kapseln. Stryk ut mossen i ett jämnt lager och lägg den andra bottnen ovanpå. Sätt på frys.
4. Plocka ur kakan ur formen och stryk ett lager Bakles Mörk Tryffel på toppen, skär upp i önskad storlek och dekorera valfritt.