BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se

KATEGORI

Konditori

FÄRDIG PRODUKT

Tårta

CHOKLADTÅRTA MED SALTED CARAMELFYLLDA PROFITEROLES

INGREDIENSER

Grupp 1. Mjuk Chokladbotten

Ingrediens	KG
	1.000
Bakels Bagerimargarin	0.550
Ägg	0.500
	Total vikt: 2.050

Grupp 2a. Mördeg till Profiteroles

Ingrediens	KG
	0.400
Bakels Bagerimargarin	0.400
Vetemjöl	0.200
	Total vikt: 1.000

Grupp 2b. Petit Choux

Ingrediens	KG
Vatten 50 °C	1.500
Bakels P-7 Komplett	1.000
	Total vikt: 2.500

Grupp 3. Crunchbotten

Ingrediens	KG
Bakels No Bake Choklad	1.500
Bakels Bagerimargarin	0.200
Vatten	0.100
	Total vikt: 1.800

Grupp 4. Chokladmousse

Ingrediens	KG
Standardmjölk	0.600
Bakels Fond Suisse	0.300
Vispgrädde	0.300
Bakels Mörk Tryffel	0.200
	Total vikt: 1.400

Grupp 5. Montering

Ingrediens	KG
Bakels Mörk Tryffel	-
Bakels Millionaires Caramel	-
Bakels Diamond Glaze Chocolate	-
	Total vikt: 0.000

ARBETSBESKRIVNING

1. Blanda Bakels Choc Muffin & Cake med vinge tillsammans med margarinet. Tillsätt äggen och låt gå till en homogen massa. Spritsa upp ca 1 cm tjockt i en ring och baka i 180 °C ca 15 min.

2a-b. Blanda Bakels Choc Muffin & Cake, margarin och vetemjöl till en mördeg. Plasta och sätt på kylning.
Blanda Bakels P-7 Komplett med det heta vattnet och spritsa upp små bollar. Kavla ut chokladmördegen tunt och tryck ut en rundel som läggs ovanpå.
Baka i ca 150 °C

3. Bland Bakels No Bake Slice Choc med vatten, tillsätt smält margarin. stryk ut ett tunt lager i tårtringen som den färdiga tårtan ska göras i.

4. Vispa mjölk, grädde och Bakels Fond Suisse på hög hastighet i ca 5 min. Vänd i den smälta tryffeln.

5. Ta tårtringen med Crunch botten i och spritsa på ett tunt lager Bakels Mörk Tryffel. Lägg sedan den mjuka chokladbotten ovanpå. Spritsa på ett lager chokladmousse upp till kanten och stryk jämnt. Ställ in i frysen. Fyll profiterolsen med Bakels Millionaires Caramel. Stryk ett tunt lager Bakels Diamond Glaze Chocolate på moussen när den är fryst. Plocka tårtan ur ringen och placera några profiteroles på toppen.