BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se

KATEGORI

Konditori

FÄRDIG PRODUKT

Dessert

CHOKLADTARTELETTER MED MÖRK KÖRSBÄR

INGREDIENSER

Grupp Choklad Kräm

Ingrediens	KG
Vispgrädde	0.500
Bakels Mörk Tryffel	0.140
Vatten	0.125
Bakels Fond Royale	0.100
Total vikt:	0.865

Grupp Mördeg

Ingrediens	KG
Vetemjöl	0.460
Smör	0.275
Florsocker	0.185
Äggula	0.075
Aromatic Apelsinarom	0.005
Aromatic Vaniljarom	0.005
Total vikt:	1.005

Grupp Fyllning

Ingrediens	KG
Bakels Les Fruits Körsbär	0.030
Total vikt:	0.030

BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se

Grupp Topping

Ingrediens	KG
Bakels Diamond Glaze Chocolate	0.020

Total vikt: 0.020

ARBETSBESKRIVNING

Steg 1: Väg upp och kör ihop mördegen, vila i kyl.
Steg 2: Blanda vatten och Bakels Fond Royal tillsammans
Steg 3: Häll i smält Bakels Mörk Tryffel
Steg 4: Blanda i den lätt vispade grädden.
Steg 5: Spritsa krämen enligt bild i silikonformar, ställ i frys.
Steg 6: Kavla mördegen ner till 3mm och fodra tartlett formarna.
Steg 7: Baka i 160C ca 15 min
Steg 8: Fyll formen med Bakels Les fruits körsbär jämnt upp till kant.
Steg 9: Stryk över med Bakels Diamond Glaze
Steg 10: Ta ut kakan ur formen.
Steg 11: Ta ut Chokladkrämen ur formen och sikta cacao över dem, placera den på mitten av kakan.