BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se



KATEGORI

Konditori

HÖGTID/SÄSONG

Sommar

FÄRDIG PRODUKT

Dessert, Kondis

CITRON&KOKOSSTRUT

INGREDIENSER

Grupp Citronmousse

Ingrediens	KG
Bakels Fond Royale	0.200
Vatten	0.250
Aromatic Citronarom (naturlig)	0.040
	Total vikt: 0.490

Grupp Kokostopp

Ingrediens	KG
Bakels Kokomix	1.000
Vatten	0.400
Aromatic Citronarom (naturlig)	0.030
	Total vikt: 1.430

Grupp Monterin/Dekoration

Ingrediens	KG
Bakels Creme Filling Lemon	-
	Total vikt: 0.000

ARBETSBESKRIVNING

1. **Citronmousse**

Blanda vatten, citronarom och Fond Royal. Vänd i den lättvispade grädden i omgångar.Fyll upp 30 g mousse i strutar som penslats med vit non-temp på insidan och sätt på frys.

2. **Kokostopp**
   Blanda alla ingredienser med vinge till en homogen massa. Spritsa upp 40g toppar och baka i 190 grader i 12-15 minuter.
3. **Montering/Dekoration**
   Spritsa 10 g Lemonfilling på kokostoppen och placera mousse-struten ovanpå. Doppa sedan i vit non-temp och dekorera valfritt.