BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se



CITRONTÅRTA

INGREDIENSER

Grupp Botten

Ingrediens	KG
Ägg	0.800
Vatten	0.400
Rapsolja	0.520
Socker	0.740
Bakels Silky cake PF	0.360
Vetemjöl	0.660
Aromatic Citronarom (naturlig)	0.050
	Total vikt: 3.530

Grupp Maräng

Ingrediens	KG	%
Socker	0.550	33.60
Vatten	0.187	11.40
Vatten	0.300	18.30
Bakels Activita	0.050	3.05
Socker	0.050	3.05
	Total vikt: 1.137	

VISNINGSFÖRHÅLLANDEN

Kyld

KATEGORI

Konditori

HÖGTID/SÄSONG

Höst, Vinter

FÄRDIG PRODUKT

Tårta

BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se

Grupp Fyllning

Ingrediens	KG	%
Bakels Fond Royale Vegan	0.200	-
Vatten	0.500	-
Bakels Lemon Filling	0.200	-
	Total vikt: 0.900	

ARBETSBESKRIVNING

Botten

1. Blanda alla ingredienser långsamt med vinge i 1 minut.
2. Skrapa ned kanterna och blanda ytterligare 6 minuter på medelhastighet.
3. Fyll en rund form till mitten och baka på 150 grader i ca 60 min.

Maräng

1. Koka 550 gram socker med 187 gram vatten till 122-124 grader.
2. Vispa 300 gram vatten och 50 gram Activita med 50 gram socker fluffigt på högsta hastighet.
3. Tillsätt sockerlaget i en stråle ner i marängen på mellan hastighet och öka sedan hastigheten igen.
4. Sänk hastigheten till lägsta när marängen är fluffig tills den blir kall.

Fyllning

1. Vispa Vegan Fond Royale och vatten fluffigt. Tillsätt Lemon Filling och blanda lätt.
2. Dela bottnen på mitten och stryk ett jämnt lager Lemon Filling, lägg på den andra bottnen.
3. Spritsa marängen på hela tårtan.
4. Bränn marängen lätt med en brännare. Dekorera valfritt.