BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se

# HASSELNÖT & CHOKLADBÄGARE

## INGREDIENSER

### Grupp Mjuk botten

| Ingrediens | KG |
|---|---|
| Bakels Multimix Kakbas | 1.000 |
| Ägg | 0.365 |
| Olja | 0.300 |
| Vatten | 0.230 |
| | **Total vikt**: 1.895 |

### Grupp Maränger

| Ingrediens | KG |
|---|---|
| Bakels Activita | 0.050 |
| Vatten | 0.500 |
| Socker | 1.000 |
| | **Total vikt**: 1.550 |

### Grupp Montering/Dekoration

| Ingrediens | KG |
|---|---|
| Bakels Mörk Tryffel | - |
| | **Total vikt**: 0.000 |

## VISNINGSFÖRHÅLLANDEN

Kyld

## KATEGORI

Konditori

## HÖGTID/SÄSONG

Sommar, Take Away

## FÄRDIG PRODUKT

Dessert, Kondis

## ARBETSBESKRIVNING

1. **Mjuk kaka**
   Blanda alla ingredienser och blanda med vinge på låg hastighet i 1 minut. Skrapa ned kanterna och blanda ytterligare på medelhastighet i 5 minuter.
2. **Maränger**
   Blanda Activita med vatten och låt svälla i drygt 15 minuter. Blanda vätskan med strösockret och värm tills sockret har lösts upp. Vispa kallt och spritsa upp toppar som är ca 2 cm i diameter. Torka i ugn i ca 100 grader. När marängerna torkat doppas de i Non-Temp Blond.
3. **Saltrostad mandel**
   Smaksätt vatten med lite salt och fukta de hackade hasselnötterna. Rosta i 180 grader till fin färg.
4. **Montering/Dekoration**
   Lägg några maränger i botten på en bägare. Skär upp den mjuka kakan i ätvänliga kuber och lägg ca 25 g ovanpå marängerna. Spritsa på 20 g mörk tryffel och strö på saltrostade hasselnötter. Avsluta med lite vispad grädde som smaksatts med vaniljarom och toppa med lite hasselnötter.