BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se



KATEGORI

Konditori

HÖGTID/SÄSONG

Sommar

FÄRDIG PRODUKT

Tårta

JORDGUBBSTÅRTA MED ITALIENSK MARÄNG

INGREDIENSER

Grupp Tårtbotten

Ingrediens	KG
Bakels Vanilla Muffin & Cake	1.000
Ägg	0.350
Rapsolja	0.325
Vatten	0.300
Total vikt: 1.975	

Grupp Strössel

Ingrediens	KG
Bakels Vanilla Muffin & Cake	0.300
Smör	0.200
Total vikt: 0.500	

Grupp Jordgubbsmousse

Ingrediens	KG
Yoghurt 10%	0.400
Vispgrädde	0.400
Bakels Fond Suisse	0.260
Aromatic Jordgubbsarom	0.040
Total vikt: 1.100	

Grupp Italiensk Maräng

Ingrediens	KG
Socker	1.700
Vatten	0.900
Vatten	0.400
Bakels Activita	0.100
	Total vikt: 3.100

Grupp Fyllning

Ingrediens	KG
Bakels Les Fruits Jordgubb	0.200
	Total vikt: 0.200

ARBETSBESKRIVNING

1. Blanda smeten för tårtbottnarna med vinge i ca 5 min på medelhastighet.
2. Blanda strössel som en smuldeg.
3. Blanda Bakels Activita och vatten, låt svälla i 30 min.
4. Koka vatten och socker till 121 C och slå detta över äggviteblandningen under snabb vispning i 1 min och vispa sedan smeten kall på medelhastighet.
5. Lägg strössel i botten av en anslagsring och fördela jämnt, spritsa i kaksmeten ca 80 g i en 18 cm ring. Avsluta med att spritsa en spiral av Bakels Les Fruits Jordgubb runt i smeten.
6. Baka av i 180 C ca 15-18 min.
7. När bottnarna är svala, börja med att ta ut dessa ur ringarna och fodra ringarna med plastband. Lägg i en botten och sedan en sträng Bakels Les Fruits Jordgubb längs kanten, fyll resterande yta med jordgubbsmoussen. Lägg resterande mousse ovanpå hela ytan och därefter en botten på. Frys in.
8. Efter att tårtan är fryst och den ska användas ta ut den ur ringarna, stryk upp tårtan med marängen och spritsa ovanpå efter önskat utseende. Bränn av allt lätt och dekorera efter önskemål.