BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se



KATEGORI

Konditori

HÖGTID/SÄSONG

Sommar

FÄRDIG PRODUKT

Dessert, Kondis

JORDGUBBSTARTELETT

INGREDIENSER

Grupp Mördeg

Ingrediens	KG
Vetemjöl	0.460
Smör	0.275
Florsocker	0.185
Ägg	0.075
Aromatic Apelsinarom	0.050
Aromatic Apelsinarom	0.050
	Total vikt: 1.095

Grupp Jordgubbsmousse

Ingrediens	KG
Bakels Fond Royale	0.200
Vatten	0.200
Vispgrädde	1.000
Aromatic Jordgubbsarom	0.025
	Total vikt: 1.425

Grupp Glaze

Ingrediens	KG
Bakels Diamond Glaze Neutral	1.000
Vatten	0.300
Bakels Saphire Glaze	0.200
Aromatic Färg Röd	-
	Total vikt: 1.500

Grupp Montering/Dekoration

Ingrediens	KG
Bakels Les Fruits Jordgubb	-
	Total vikt: 0.000

ARBETSBESKRIVNING

1. **Mördeg**
   Blanda alla ingredienser med krok och sätt på kyl. Kavla ut 3 mm och fodra tarteletter. Baka i 160 grader i ca 12 minuter.
2. **Jordgubbsmousse**
   Blanda vatten, arom och Fond Royal. Vänd i den lättvispade grädden i omgångar. Fyll upp i formar och sätt på frys.
3. **Glaze**
   Koka upp vatten och Saphire. Tillsätt Diamond Glaze och färgsätt.
4. **Montering/Dekoration**
   Spritsa i ca 25 g Les Fruit Strawberry i mördegstartletten. Glaza Jordgubbsmoussen och placera ovanpå tartletten. Dekorera valfritt.