



KATEGORI

Konditori



HÖGTID/SÄSONG

Sommar, Take Away



FÄRDIG PRODUKT

Dessert, Kondis

KARDEMUMMA & BLÅBÄRSBÄGARE

INGREDIENSER

Grupp Mjuk botten

Ingrediens	KG
Bakels Multimix Kakbas	1.000
Ägg	0.365
Vegetabilisk olja	0.300
Vatten	0.230
Kardemumma, malen	0.006
Total vikt:	1.901

Grupp Crumbles

Ingrediens	KG
Bakels Multimix Kakbas	0.500
Smör	0.200
Total vikt:	0.700

Grupp Brillant Vaniljkräm

Ingrediens	KG
Bakels Brilliant Kräm	0.300
Vispgrädde	0.200
Vatten	0.800
Total vikt:	1.300

Grupp Fyllning/Dekoration

Ingrediens

Bakels Les Fruits Blåbär

KG

-

Total vikt: 0.000

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. Crumble

Blanda ihop till en smulig deg och rosta i 170 grader.

3. Briljant vaniljkräm

Vispa alla ingredienser i 5 minuter på medelhastighet.

4. Fyllning/Dekoration

Skär den mjuka kakan i ätbara kuber.

Lägg cirka 20 g av den mjuka kakan i botten, spritsa i 15 g vaniljkräm.

Strö 20 g av crumblen och tillsätt sedan 10 g Les Fruits Blueberry. Avsluta med att spritsa i vaniljkrämen smaksatt med vaniljarom.