BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se

VISNINGSFÖRHÅLLANDEN

Kyld

KATEGORI

Konditori

FÄRDIG PRODUKT

Tårta

MÖRK TRYFFELCAKE

INGREDIENSER

Grupp Tårtbotten

Ingrediens	KG
Ägg	0.720
Vatten	0.340
Rapsolja	0.450
Socker	0.680
Kakaopulver	0.120
Silky Cake	0.320
Vetemjöl	0.500
	Total vikt: 3.130

Grupp Vita Specoluus Sandwich

Ingrediens	KG
Bakels Speculoos Crumb	0.500
Smör	0.200
Bakels Chockex Non Temp Premium White	-
Bakels Tryffel Vit	-
	Total vikt: 0.700

Grupp Mörka Tryffelpinnar

Ingrediens	KG
Vatten	0.100
Bakels No Bake Choklad	1.000
Smör	0.200
Bakels Chockex Non Temp Premium Mörk	-
	Total vikt: 1.300

Grupp Marängdekor

Ingrediens	KG
Bakels Activita	0.100
Vatten	1.000
Socker	2.200
	Total vikt: 3.300

ARBETSBESKRIVNING

1. Tårtbotten: Blanda alla ingredienser med vinge långsamt i 1 minut och skrapa därefter ned kanterna. Fortsätt blanda på medelhastighet i 6 minuter. Fyll upp 500 g i 18cm ringar och baka i 150 grader i ca 55 minuter.
2. Dela den avsvalnade bottnen i 3 delar. Stryk ut ca 120 g tryffel och lägg på ytterligare en botten. Stryk ytterligare 120g tryffel och avsluta med den sista bottnen. Stryk tårtan slät och sätt på kyl.
3. Vit Specoluus Sandwich: Blanda det smälta smöret med Specoluus till en homogen massa. Kavla ut ca 5 mm tjock mellan 2 silikonmattor. Stick ut rundlar och spritsa lite tryffel på den. Lägg en Specolussbotten ovanpå och kläm ihop. Doppa i Vit Chockex.
4. Mörka Tryffelpinnar: Blanda No-Bake med vatten och blanda på låg hastighet 1 minut. Tillsätt det smälta smöret och blanda till en homogen massa. Kavla ut massan 5mm tjock mellan 2 silikonmattor och sätt på frys. Skär ut längder i önskad bredd och längd. Spritsa på Bakels Mörk Tryffel med slät tyll och doppa sedan i Mörk Chockex.
5. Marängdekor: Blanda vatten och Bakels Activita och låt svälla i 20 minuter. Blanda sedan ned sockret och värm i micron till sockret smält. Vispa på medelhastighet till full volym. Spitsa ut längder med platt tyll och strö på lite Bakels No-Bake.