BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se

PANNACOTTA APELSIN & CHOKLAD

INGREDIENSER

Grupp Apelsinmousse

Ingrediens	KG
Vispgrädde	1.000
Socker	0.180
Gelatin	0.026
Aromatic Apelsinarom	0.040
	Total vikt: 1.246

Grupp Chokladmousse

Ingrediens	KG
Vispad grädde	1.000
Socker	0.180
Gelatin	0.026
Aromatic Chokladarom	0.040
	Total vikt: 1.246

Grupp Dekoration

Ingrediens	KG
Bakels Delight	-
Bakels Chockex Non Temp Premium Mörk	-
	Total vikt: 0.000

VISNINGSFÖRHÅLLANDEN

Kyld

KATEGORI

Konditori

HÖGTID/SÄSONG

Halloween, Påsk

FÄRDIG PRODUKT

Dessert, Kondis

ARBETSBESKRIVNING

- Blötlägg gelatinet i kallt vatten i ca 10 minuter.
- Koka upp socker och grädde med Aromatic Chokladarom.
- Krama ur vattnet ur gelatinet och tillsätt till gräddblandningen till respektive smak.
- Häll upp i önskad portionsförpackning.
- Kyl och låt undre lagret stelna.
- Koka upp socker och grädde med Aromatic Apelsinarom.
- Addera apelsinmoussen ovanpå.
- Mixa apelsinarom med Bakels Delight och spritsa ovanpå.
- Dekorera enligt önskemål. Här har vi använt Bakels Chockex Premium Dark.