BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se

RUBY MANDELBISKVI

INGREDIENSER

Grupp Mandelbotten

Ingrediens	KG
Mandelmassa	1.000
Socker	0.500
Bakels Activita	0.030
Vatten	0.300
	Total vikt: 1.830

Grupp Fyllning

Ingrediens	KG
Ruby Truffle	-
	Total vikt: 0.000

Grupp Topping

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

ARBETSBESKRIVNING

1. Mandelbotten: Lös upp Activita i vatten och låt stå att svälla. Blanda mandelmassa och strösocker med vinge, tillsätt äggvitan försiktigt till en klumpfri massa. Spritsa upp önska storlek på plåt och baka i 190 grader i 10-12 minuter.

VISNINGSFÖRHÅLLANDEN

Kyld

KATEGORI

Konditori

HÖGTID/SÄSONG

Glutenfritt

FÄRDIG PRODUKT

Kondis

2. När bottnarna svalnat stryk på Ruby Tryffel och doppa sedan i Chockex Ruby.