BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se

RUBY SKUMBOLL

INGREDIENSER

Grupp 1

Ingrediens	KG
Bakels Activita	0.050
Vatten	0.500
Glykos	0.250
Vatten	0.250
Agar-agar	0.011
Socker	1.100
Aromatic Vaniljarom	0.020
Bakels Chockex Non Temp Premium Ruby	-
Mandelmassa	-
Ruby Truffle	-
	Total vikt: 2.181

ARBETSBESKRIVNING

1. Kavla ut mandelmassa ca 3 mm tjock och stick ut 4 cm rundlar. Baka i 170 grader till fin färg.
2. Blanda Activita med vatten noggrant och låt sedan stå och svälla i 20 minuter.
3. Blanda strösocker och agar-agar i en kastrull. Tillsätt vatten och glukos och koka till 121 grader.
4. Vispa äggvitan när sockret är 115 grader.
5. Slå sockerlagen över äggvitan i en tunn stråle och vispa på högsta hastighet i ca 1 minut.
6. Vispa skumbollssmeten kall på medelhastighet.
7. Spritsa 10-15 g Ruby Tryffel på en mandelmassabotten.

VISNINGSFÖRHÅLLANDEN

Kyld

KATEGORI

Konditori

HÖGTID/SÄSONG

Vinter

FÄRDIG PRODUKT

Kondis

8. Spritsa toppar av marängskummet ovanpå på mandelbottnarna och sätt på frys, gärna över natten. Doppa de rumstemparerade topparna i Chockex Premium Ruby, dekorera valfritt.