BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se



KATEGORI

Konditori

HÖGTID/SÄSONG

Jul, Vinter

FÄRDIG PRODUKT

Dessert, Kondis, Rulltårta

SAFFRANSRULLTÅRTA

INGREDIENSER

Grupp Smeten

Ingrediens	KG
Vetemjöl	0.450
Ägg	0.400
Socker	0.375
Vatten	0.175
Glykos	0.060
Vetestärkelse	0.037
Bakels Ovalett Special	0.030
Aromatic bakpulver	0.015
Aromatic Saffranextrakt	0.030

Total vikt: 1.572

Grupp Fyllning 1

Ingrediens	KG
Bakels Mörk Tryffel	0.200

Total vikt: 0.200

BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se

Grupp Fyllning 2

Ingrediens	KG
Vatten	0.500
Vispgrädde	0.500
Bakels Fond Suisse	0.330
Aromatic Apelsinarom	0.050
	Total vikt: 1.380

ARBETSBESKRIVNING

1: Blanda alla ingredienser på hög hastighet i ca 2.5 min

2: Mät vispvolymen, uppnå gärna 55-60g/100ml

3: Baktemp 240C

4: Ånga 2 sec

5: Baktid: 6-8 min

6: Vispa ihop Fond Suisse, vatten och grädde i ca 7 min, blanda i aromen nu.

7: När botten är sval så stryk på Bakels Mörk Tryffel över hela.

8: Där efter ett lager med Fond Suisse ovanpå.

9: Rulla ihop den och pudra med florsocker.