



SKOGBÄRSLÄNGD

INGREDIENSER

Grupp Kaka

Ingrediens	KG
Ägg	0.490
Vatten	0.250
Rapsolja	0.310
<u>Aromatic Mockaaron</u>	0.015
Kakaopulver	0.066
Socker	0.475
<u>Silky Cake</u>	0.200
Vetemjöl	0.350
Total vikt: 2.156	

Grupp Mousse

Ingrediens	KG
<u>Bakels Fond Royale</u>	0.300
Vatten	0.375
Vispgrädde	1.500
Total vikt: 2.175	



VISNINGSFÖRHÅLLANDEN

Kyld



KATEGORI

Konditori



HÖGTID/SÄSONG

Jul, Vinter



FÄRDIG PRODUKT

Gateaux, Tårta

Grupp Dekor

Ingrediens

Bakels Mörk Tryffel

Bakels Les Fruits Körsbär

Bakels Chockex Non Temp Premium Mörk

KG

-

-

-

Total vikt: 0.000

ARBETSBESKRIVNING

1. Kaka: Blanda alla ingredienser i en kittel med vinge. Bland 5 minuter på medelhastighet. Fördela smeten i 3 stycken 60x10 cm kapslar. Baka i 165 grader i 40-45 minuter.
2. Mousse: Blanda Fond Royale med vatten. Vänd ned lättvispad grädde i omgångar.
3. Spritsa på en sträng med Mörk Tryffel och Les Fruits Körsbär på den kalla kakan. Fyll på med mousse, sätt på frys.
4. Smält lite Mörk Chockex och stryk ut på en marmorskiva och gör cigarettes. Dekorera.