



VEGANSK MOUSSEDESSERT I BÄGARE

INGREDIENSER

Grupp Kaka

Ingrediens	KG	%
Bakels Végansk Kakmix	0.950	52.80
Olja	0.400	22.20
Vatten	0.400	22.20
Kakaopulver	0.050	2.80
Total vikt:	1.800	

Grupp Mousse

Ingrediens	KG	%
Bakels Fond Royale Vegan	0.200	-
Vatten	0.500	-
Bakels Mörk Tryffel Vegan PF	0.100	-
Végansk grädde	0.250	-
Total vikt:	1.050	

Grupp Topping

Ingrediens	KG	%
Bakels Mörk Tryffel Vegan PF	-	-
Bakels Chockex Premium Mörk Vegan PF	-	-
Total vikt:	0.000	



VISNINGSFÖRHÅLLANDEN

Kyld



KATEGORI

Konditori



HÖGTID/SÄSONG

Höst, Vinter



FÄRDIG PRODUKT

Dessert

ARBETSBESKRIVNING

Kaka

1. Blanda alla ingredienser med en vinge i 1 min på lägsta hastighet. Skrapa ner kanterna och kör 4 min på medelhastighet.
2. Bakas på 180 grader i ca 50 min i däckugn och 150 grader i stickugn.
3. Ta ut bottnarna från formen och smulla kakan.
4. Fyll smulorna i önskat bägare.

Mousse

1. Vispa Bakels Vegan Fond Royale, vaniljarom och vatten i ca 5 min.
2. Mixa försiktigt med den lättvispade veganska grädden.
3. Spritsa moussen på smulorna och spritsa önskad tryffel på.
4. Dekoreras valfritt med Vegansk chockex.