



## KATEGORI

Konditori



## HÖGTID/SÄSONG

Alla hjärtans dag



## FÄRDIG PRODUKT

Kondis

# KÄRLEKSFYLLT HJÄRTA

## INGREDIENSER

### Grupp Bakelse

Ingrediens

Ägg

Vatten

Rapsolja

Socker

Bakels Silky cake PF

Bagerivetemjöl

Aromatic Citronarom (naturlig)

KG

0.800

0.400

0.500

0.700

0.360

0.650

0.050

**Total vikt: 3.460**

### Grupp Mousse

Ingrediens

Bakels Fond Royale Vegan

Vatten

Vispgrädde

Bakels Tryffel Vit

KG

0.200

0.500

0.250

0.150

**Total vikt: 1.100**

## Grupp Garnering

Ingrediens

Bakels Les Fruits Hallon

Bakels Superglans

Aromatic Jordgubbsarom

Aromatic Färg Röd

KG

-

0.300

0.050

0.010

**Total vikt: 0.360**

## ARBETSBESKRIVNING

### Bakelse

1. Blanda alla ingredienser i en kittel med vinge i 1 minut på 1 växel.
2. Skrapa ner kanterna och blanda i ca 6 minuter på 2 växel.
3. Fyll en kapsel (ca 1000 gram) och baka i 180 grader i ca 40 minuter.
4. Stansa ut små hjärtbottnar.

### Mousse

1. Vispa Fond Royal Vegan med vatten och tillsätt smält vit tryffel.
2. Vispa upp grädde lätt och blanda med blandningen.

### Garnering

1. Fylla hjärtformar med mousse till mitten.
2. Spritsa hallonsylt i mitten. Spritsa sedan moussen upp till kanten och lägg på en botten.
3. Värm upp Super glans med jordgubbsarom och lite Aromatic röd färg till 45-55 grader.
4. Doppa bakelsen i glansen och dekorera valfritt.