



CHOCO NAKED CAKE

INGREDIENSER

Grupp Tårtbotten

Ingrediens

[Bakels Muffin & Cake Choc](#)

Ägg

Vatten

Rapsolja

KG

1.000

0.350

0.300

0.225

Total vikt: 1.875

Grupp Fyllning

Ingrediens

[Bakels Mörk Tryffel](#)

KG

0.225

Total vikt: 0.225

Grupp Dekorering

Ingrediens

[Bakels Chockex Non Temp Premium Blond](#)

Choklad (hackad)

KG

0.080

0.080

Total vikt: 0.160

ARBETSBESKRIVNING

1: Blanda alla ingredienser med en vinge 1 min, skrapa ner kanterna och mixa 4 min på mellan hastighet.

2: Fyll 400g smet i en 18 cm ring.



LAGRINGSFÖRHÅLLAN

Kyld



KATEGORI

Konditori



FÄRDIG
PRODUKT

Kondis, Tårta

3: Baka botten i 160C i ca 55min.

4: När botten har svalnat så dela den till 3 delar.

5: Vispa Bakels Mörka Tryffel med vinge 1 min.

6: Fyll tårtagren med den lätt uppvispade tryffeln, använd en spritspåse.

7: Ringla lite smält Non Temp Blond på tårtans kanter och sidor.

8: Dekorera med riven mörk choklad,mm