




KATEGORI

Konditori


**FÄRDIG
PRODUKT**

Tårta

CHOKLADTÅRTA MED SALTED CARAMELFYLLDA PROFITEROLES

INGREDIENSER

Grupp 1. Mjuk Chokladbotten

Ingrediens

[Bakels Bagerimargarin](#)

Ägg

KG

1.000

0.550

0.500

Total vikt: 2.050

Grupp 2a. Mördeg till Profiteroles

Ingrediens

[Bakels Bagerimargarin](#)

Vetemjöl

KG

0.400

0.400

0.200

Total vikt: 1.000

Grupp 2b. Petit Choux

Ingrediens

Vatten 50 °C

Bakels P-7 Komplet

KG

1.500

1.000

Total vikt: 2.500

Grupp 3. Crunchbotten

Ingrediens

[Bakels No Bake Choklad](#)[Bakels Bagerimargarin](#)

Vatten

KG

1.500

0.200

0.100

Total vikt: 1.800**Grupp 4. Chokladmousse**

Ingrediens

Standardmjölk

[Bakels Fond Suisse](#)

Vispgrädde

[Bakels Mörk Tryffel](#)

KG

0.600

0.300

0.300

0.200

Total vikt: 1.400**Grupp 5. Montering**

Ingrediens

[Bakels Mörk Tryffel](#)[Bakels Millionaires Caramel](#)[Bakels Diamond Glaze Chocolate](#)

KG

-

-

-

Total vikt: 0.000**ARBETSBESKRIVNING**

1. Blanda Bakels Choc Muffin & Cake med vinge tillsammans med margarinet. Tillsätt äggen och låt gå till en homogen massa. Spritsa upp ca 1 cm tjockt i en ring och baka i 180 °C ca 15 min.

2a-b. Blanda Bakels Choc Muffin & Cake, margarin och vetemjöl till en mördeg. Plasta och sätt på kylning.

Blanda Bakels P-7 Komplet med det heta vattnet och spritsa upp små bollar. Kavla ut chokladmördegen tunt och tryck ut en rundel som läggs ovanpå.

Baka i ca 150 °C

3. Bland Bakels No Bake Slice Choc med vatten, tillsätt smält margarin. stryk ut ett tunt lager i tårtringen som den färdiga tårtan ska göras i.

4. Vispa mjölk, grädde och Bakels Fond Suisse på hög hastighet i ca 5 min. Vänd i den smälta tryffeln.

5. Ta tårtringen med Crunch botten i och spritsa på ett tunt lager Bakels Mörk Tryffel. Lägg sedan den mjuka chokladbotten ovanpå. Spritsa på ett lager chokladmousse upp till kanten och stryk jämnt. Ställ in i frysen. Fyll profiterolsen med Bakels Millionaires Caramel. Stryk ett tunt lager Bakels Diamond Glaze Chocolate på moussen när den är fryst. Plocka tårtan ur ringen och placera några profiteroles på toppen.