



☰
KATEGORI

Konditori

🍰
**FÄRDIG
PRODUKT**

Dessert

CHOKLADTARTELETTER MED MÖRK KÖRSBÄR

INGREDIENSER

Grupp Choklad Kräm

Ingrediens

Vispgrädde

[Bakels Mörk Tryffel](#)

Vatten

[Bakels Fond Royale](#)

KG

0.500

0.140

0.125

0.100

Total vikt: 0.865

Grupp Mördeg

Ingrediens

Vetemjöl

Smör

Florsocker

Äggula

[Aromatic Apelsinarom](#)

[Aromatic Vaniljarom](#)

KG

0.460

0.275

0.185

0.075

0.005

0.005

Total vikt: 1.005

Grupp Fyllning

Ingrediens

[Bakels Les Fruits Körsbär](#)

KG

0.030

Total vikt: 0.030

Grupp Topping

Ingrediens

Bakels Diamond Glaze Chocolate

KG

0.020

Total vikt: 0.020

ARBETSBESKRIVNING

Steg 1: Väg upp och kör ihop mördegen, vila i kyl.

Steg 2: Blanda vatten och Bakels Fond Royal tillsammans

Steg 3: Häll i smält Bakels Mörk Tryffel

Steg 4: Blanda i den lätt vispade grädden.

Steg 5: Splitsa krämen enligt bild i silikonformar, ställ i frys.

Steg 6: Kavla mördegen ner till 3mm och fodra tartlett formarna.

Steg 7: Baka i 160C ca 15 min

Steg 8: Fyll formen med Bakels Les fruits körsbär jämnt upp till kant.

Steg 9: Stryk över med Bakels Diamond Glaze

Steg 10: Ta ut kakan ur formen.

Steg 11: Ta ut Chokladkrämen ur formen och sikta cacao över dem, placera den på mitten av kakan.