



CITRON OCH MARÄNGKAPSEL

INGREDIENSER

Grupp Kapsel

Ingrediens

Ägg

Vatten

Rapsolja

Socker

Silky Cake

Vetemjöl

Aromatic Citronarom (naturlig)

Grupp Maräng

Ingrediens

Vatten

Bakels Activita

Socker

Grupp Fyllning

Ingrediens

Bakels Creme Filling Lemon



LAGRINGSFÖRHÅLLAN

Kyld



KATEGORI

Industri, Konditori



HÖGTID/SÄSONG

Påsk, Sommar



FÄRDIG
PRODUKT

Tårta

KG

0.800

0.400

0.520

0.740

0.360

0.660

0.050

Total vikt: 3.530

KG

1.000

0.100

2.200

Total vikt: 3.300

KG

1.000

Total vikt: 1.000

ARBETSBESKRIVNING

Kapsel

1. Blanda alla ingredienser långsamt med vinge i 1 minut.
2. Skrapa ned kanterna och blanda ytterligare 6 minuter på medelhastighet.
3. Fyll upp 2000 g i en 40x30cm kapsel och baka på 140 grader i ca 60 minuter.

Maräng

1. Blanda vatten och Bakels Activita och låt svälla minst 20 minuter.
2. Blanda ned sockret och värm i micro till sockret har smält.
3. Vispa sedan på medelhastighet till full volym.

Fyllning

1. Dela bottnen på mitten och stryk ett jämnt lager Bakels Lemon Filling, lägg på den andra bottnen.
2. Spritsa maräng på toppen och bränna av med gasbrännare eller värmepistol.