



KATEGORI

Konditori



HÖGTID/SÄSONG

Sommar



FÄRDIG PRODUKT

Dessert, Kondis

CITRON&KOKOSSTRUT

INGREDIENSER

Grupp Citronmousse

Ingrediens

[Bakels Fond Royale](#)

Vatten

[Aromatic Citronarom \(naturlig\)](#)

KG

0.200

0.250

0.040

Total vikt: 0.490

Grupp Kokostopp

Ingrediens

[Bakels Kokomix](#)

Vatten

[Aromatic Citronarom \(naturlig\)](#)

KG

1.000

0.400

0.030

Total vikt: 1.430

Grupp Monterin/Dekoration

Ingrediens

[Bakels Creme Filling Lemon](#)

KG

-

Total vikt: 0.000

ARBETSBESKRIVNING

1. Citronmousse

Blanda vatten, citronarom och Fond Royal. Vänd i den lättvispade grädden i omgångar. Fyll upp 30 g mousse i strutar som penslats med vit non-temp

på insidan och sätt på frys.

2. **Kokostopp**

Blanda alla ingredienser med vinge till en homogen massa. Spritsa upp 40g toppar och baka i 190 grader i 12-15 minuter.

3. **Montering/Dekoration**

Spritsa 10 g Lemonfilling på kokostoppen och placera mousse-struten ovanpå. Doppa sedan i vit non-temp och dekorera valfritt.