



CITRONTÅRTA

INGREDIENSER

Grupp Botten

Ingrediens

Ägg

Vatten

Rapsolja

Socker

Bakels Silky cake PF

Vetemjöl

Aromatic Citronarom (naturlig)

Grupp Maräng

Ingrediens

Socker

Vatten

Vatten

Bakels Activita

Socker

KG

0.550

0.187

0.300

0.050

0.050

Total vikt: 1.137

KG

0.800

0.400

0.520

0.740

0.360

0.660

0.050

Total vikt: 3.530

%

33.60

11.40

18.30

3.05

3.05



INGRÄNSNINGSFÖRHÅLLAN

Kyld



KATEGORI

Konditori



HÖGTID/SÄSONG

Höst, Vinter



FÄRDIG
PRODUKT

Tårta

Grupp Fyllning

Ingrediens

Bakels Fond Royale Vegan

Vatten

Bakels Lemon Filling

KG

0.200

0.500

0.200

Total vikt: 0.900

%

-

-

-

ARBETSBESKRIVNING

Botten

1. Blanda alla ingredienser långsamt med vinge i 1 minut.
2. Skrapa ned kanterna och blanda ytterligare 6 minuter på medelhastighet.
3. Fyll en rund form till mitten och baka på 150 grader i ca 60 min.

Maräng

1. Koka 550 gram socker med 187 gram vatten till 122-124 grader.
2. Vispa 300 gram vatten och 50 gram Activita med 50 gram socker fluffigt på högsta hastighet.
3. Tillsätt sockerlaget i en stråle ner i marängen på mellan hastighet och öka sedan hastigheten igen.
4. Sänk hastigheten till lägsta när marängen är fluffig tills den blir kall.

Fyllning

1. Vispa Vegan Fond Royale och vatten fluffigt. Tillsätt Lemon Filling och blanda lätt.
2. Dela bottnen på mitten och stryk ett jämnt lager Lemon Filling, lägg på den andra bottnen.
3. Spritsa marängen på hela tårtan.
4. Bränn marängen lätt med en brännare. Dekorera valfritt.