



LAGRINGSFÖRHÅLLAN

Rumstemperatur

**KATEGORI**

Industri, Konditori

**HÖGTID/SÄSONG**

Höst, Vinter

# CRUNCHY CORN

## INGREDIENSER

### Grupp Mördeg

Ingrediens

Vetemjöl

Socker

Smör

KG

3.000

1.000

2.000

**Total vikt: 6.000**

### Grupp 1

Ingrediens

Ljus Tryffel

KG

-

**Total vikt: 0.000**

### Grupp Dekor

Ingrediens

Giant Corn

Bakels Chockex Non Temp Premium Light

KG

-

-

**Total vikt: 0.000**

## ARBETSBESKRIVNING

1. Blanda smör, socker och vetemjöl med krok till en mördeg och låt vila i kyl. Kavla ut mördegen ca 2,5 mm tjock och tryck ut 5 cm ringar och sätt av på plåt. Baka i 160 grader i ca 10 minuter.
2. Spritsa på Ljus Tryffel och doppa sedan i krossade Giant Corn. Doppa ringarna i smält Chockex Ljus.