



KATEGORI

Konditori



HÖGTID/SÄSONG

Sommar



FÄRDIG PRODUKT

Dessert, Kondis

JORDGUBB & PISTAGEKAPSEL

INGREDIENSER

Grupp Pistagekapsel

Ingrediens

[Bakels Multimix Kakbas](#)

Vatten

Olja

Ägg

[Aromatic Pistagearom](#)

KG

1.000

0.230

0.300

0.365

0.030

Total vikt: 1.925

Grupp Jordgubbsmousse

Ingrediens

[Bakels Fond Royale](#)

Vatten

Vispgrädde

[Aromatic Jordgubbsarom](#)

KG

0.200

0.250

1.000

0.025

Total vikt: 1.475

Grupp Montering/Dekoration

Ingrediens

[Bakels Les Fruits Jordgubb](#)

[Bakels Diamond Glaze Neutral](#)

KG

-

-

Total vikt: 0.000

ARBETSBESKRIVNING

1. Pistagebotten

Blanda alla ingredienser i en kittel och blanda med en vinge långsamt i 1 minut och skrapa ned kanterna. Fortsätt blanda i 6 minuter på medelhastighet. Fyll upp 2000 g i en 40x30 cm kapsel. Baka i 140 grader i ca 60 minuter.

2. Jordgubbsmousse

Vispa ihop vatten och moussepulver, tillsätt den lättvispade grädden i omgångar.

3. Montering/Dekoration

Dela pistagebotten i två delar, lägg på 700 g Les Fruit Strawberry och sedan 1450 g jordgubbsmousse. Lägg den andra botten ovanpå och sätt på frys. Blanda Diamond Glaze White med röd färg och stryk ett tunt lager ovanpå. Strecka med Diamond Glaze White och gör ett mönster med kniv. Dela i önskad storlek.