



JORDGUBB & VANILJBÄGARE

INGREDIENSER

Grupp Mjuk botten

Ingrediens

[Bakels Multimix Kakbas](#)

Ägg

Olja

Vatten

Grupp Crumbles

Ingrediens

[Bakels Multimix Kakbas](#)

Smör

Grupp Vaniljkräm

Ingrediens

[Bakels Brilliant Kräm](#)

Vatten

Vispgrädde



LAGRINGSFÖRHÅLLAN

Kyld



KATEGORI

Konditori



HÖGTID/SÄSONG

Sommar, Take Away



FÄRDIG
PRODUKT

Dessert, Kondis

KG

1.000

0.365

0.300

0.230

Total vikt: 1.895

KG

0.500

0.200

Total vikt: 0.700

KG

0.300

0.800

0.200

Total vikt: 1.300

Grupp Montering/Dekoration

Ingrediens

Bakels Les Fruits Jordgubb

KG

-

Total vikt: 0.000

ARBETSBESKRIVNING

1. Mjuk kaka

Blanda samtliga ingredienser med vinge och blanda 1 minut. Skrapa ned kanterna och blanda ytterligare 5 minuter på medelhastighet. Fyll upp 2000g i en 30x40 kapsel och baka i 150 grader i ca 50 minuter.

2. Crumble

Blanda smör och Multimix till en smulig deg och rosta i 150 grader.

3. Vaniljkräm

Blanda samtliga ingredienser och vispa i 5 minuter på medelhastighet.

4. Montering/Dekoration

Skär upp kakan i ätvänliga kuber. Lägg i ca 20 g i en bägare, spritsa på 15g kräm och strö över 20g crumbles. Toppa med Les Fruit Strawberry och avsluta med lite grädde som smaksatts med vaniljarom.