



KATEGORI

Konditori



HÖGTID/SÄSONG

Sommar



FÄRDIG
PRODUKT

Tårta

JORDGUBBSTÅRTA MED ITALIENSK MARÄNG

INGREDIENSER

Grupp Tårtbotten

Ingrediens

[Bakels Vanilla Muffin & Cake](#)

Ägg

Rapsolja

Vatten

KG

1.000

0.350

0.325

0.300

Total vikt: 1.975

Grupp Strössel

Ingrediens

[Bakels Vanilla Muffin & Cake](#)

Smör

KG

0.300

0.200

Total vikt: 0.500

Grupp Jordgubbsmousse

Ingrediens

Yoghurt 10%

Vispgrädde

[Bakels Fond Suisse](#)

[Aromatic Jordgubbsarom](#)

KG

0.400

0.400

0.260

0.040

Total vikt: 1.100

Grupp Italiensk Maräng

Ingrediens

Socker

Vatten

Vatten

Bakels Activita

KG

1.700

0.900

0.400

0.100

Total vikt: 3.100

Grupp Fyllning

Ingrediens

Bakels Les Fruits Jordgubb

KG

0.200

Total vikt: 0.200

ARBETSBESKRIVNING

1. Blanda smeten för tårtnar med vinge i ca 5 min på medelhastighet.
2. Blanda strössel som en smuldeg.
3. Blanda Bakels Activita och vatten, låt svälla i 30 min.
4. Koka vatten och socker till 121 C och slå detta över äggviteblandningen under snabb vispning i 1 min och vispa sedan smeten kall på medelhastighet.
5. Lägg strössel i botten av en anslagsring och fördela jämnt, spritsa i kaksmeten ca 80 g i en 18 cm ring. Avsluta med att spritsa en spiral av Bakels Les Fruits Jordgubb runt i smeten.
6. Baka av i 180 C ca 15-18 min.
7. När bottnarna är svala, börja med att ta ut dessa ur ringarna och fodra ringarna med plastband. Lägg i en botten och sedan en sträng Bakels Les Fruits Jordgubb längs kanten, fyll resterande yta med jordgubbsmoussen. Lägg resterande mousse ovanpå hela ytan och därefter en botten på. Frys in.
8. Efter att tårten är fryst och den ska användas ta ut den ur ringarna, stryk upp tårten med marängen och spritsa ovanpå efter önskat utseende. Bränn avallt lätt och dekorera efter önskemål.