



KATEGORI

Konditori



HÖGTID/SÄSONG

Sommar



FÄRDIG PRODUKT

Dessert, Kondis

JORDGUBBSTARTELETT

INGREDIENSER

Grupp Mördeg

Ingrediens

Vetemjöl

Smör

Florsocker

Äggula

Aromatic Apelsinarom

Aromatic Apelsinarom

KG

0.460

0.275

0.185

0.075

0.050

0.050

Total vikt: 1.095

Grupp Jordgubbsmousse

Ingrediens

Bakels Fond Royale

Vatten

Vispgrädde

Aromatic Jordgubbsarom

KG

0.200

0.200

1.000

0.025

Total vikt: 1.425

Grupp Glaze

Ingrediens

Bakels Diamond Glaze Neutral

Vatten

Bakels Saphire Glaze

Aromatic Färg Röd

KG

1.000

0.300

0.200

-

Total vikt: 1.500

Grupp Montering/Dekoration

Ingrediens

Bakels Les Fruits Jordgubb

KG

-

Total vikt: 0.000

ARBETSBESKRIVNING

1. Mördeg

Blanda alla ingredienser med krok och sätt på kyl. Kavla ut 3 mm och fodra tarteletter. Baka i 160 grader i ca 12 minuter.

2. Jordgubbsmousse

Blanda vatten, arom och Fond Royal. Vänd i den lättvispade grädden i omgångar. Fyll upp i formar och sätt på frys.

3. Glaze

Koka upp vatten och Saphire. Tillsätt Diamond Glaze och färgsätt.

4. Montering/Dekoration

Spritsa i ca 25 g Les Fruit Strawberry i mördegstartletten. Glaza Jordgubbsmoussen och placera ovanpå tartletten. Dekorera valfritt.