




KATEGORI

Konditori



HÖGTID/SÄSONG

Sommar

JORDGUBBSTARTELETTER MED BASILIKAGLAZE

INGREDIENSER

Grupp Jordgubbsmousse

Ingrediens

Vispgrädde

Yoghurt 10%

[Bakels Fond Suisse](#)

[Aromatic Jordgubbsarom](#)

KG

0.400

0.400

0.260

0.040

Total vikt: 1.100

Grupp Mördeg

Ingrediens

Bagerivetemjöl

Smör

Ägg

Florsocker

Salt

KG

1.300

0.600

0.300

0.400

0.001

Total vikt: 2.601

Grupp Basilikaglaze

Ingrediens

Bakels Saphire Glaze

Vatten

Bakels Diamond Glaze Neutral

Aromatic Färg Röd

Basilika

KG

0.200

0.300

1.000

-

-

Total vikt: 1.500

ARBETSBESKRIVNING

Jordgubbsmousse

1. Blanda alla ingredienser och vispa på medelhastighet i 1 min.
2. Skrapa ner runt kanten och vispa på högsta hastighet i 4 min.

Mördeg

1. Blanda socker och smör.
2. Tillsätt ägg långsamt, därefter mjöl och salt.
3. Kyl degen innan användning.

Basilikaglaze

1. Koka ihop vatten och Bakels Saphire Glaze och ta ifrån plattan.
2. Tillsätt Bakels Diamond Glaze och låt svalna något.
3. Färga och smaksätt glazen med frusen hackad basilika.
4. Applicera när glazen är 35-40 grader.

Montering

1. Fodra lämpliga formar med 3 mm tjock mördeg, baka av i 180 grader ca 18 min.
2. Fyll jordgubbsmousse i silikonformar och frys dem ordentligt.
3. Spritsa Les Fruits Strawberry i botten på mördegstarteletten.
4. När moussen är frusen, plocka ur den ur formen och glasera med glazen. Montera dem på tarteletten.