



ANVÄNDNINGSFÖRHÅLLANDE

Kyld



KATEGORI

Konditori



HÖGTID/SÄSONG

Vinter



FÄRDIG
PRODUKT

Kondis, Petit Choux

KARAMELLPUFF MED SALTROSTAD MANDEL

INGREDIENSER

Grupp Petit Choux

Ingrediens

[Bakels P-7 Komplet](#)

Vatten 50 °C

Grupp Caramelmousse

Ingrediens

[Bakels Brilliant Kräm](#)

Vatten

Vispgrädde

[Vispgrädde](#)

ARBETSBESKRIVNING

1. Smaksätt vatten med lite salt, fukta krossad mandel med vattnet
2. Blanda P7-mixen och det heta vattnet med vinge i 3-4 minuter till en slät och smidig massa. Splitsa upp ringar med krusig tyll på plåt och strö över den salta mandeln.
3. Sätt in 210 grader och sänkt till 190 grader. Baka de första 10 minuterna med stängt spjäll och baka sedan klart med öppet spjäll i ca 20 minuter.
4. Vispa Brilliantpulver, vatten och 200g grädde i maskin i ca 3 minuter. Låt gärna krämen stå i kyl över natten innan användning.
5. Väg av 150g av Brilliantkrämen. Värm lite Millionaires i micron och blanda i krämen, vänd i 300g lättvispad grädde och splitsa på petit choux-ringarna.

KG

1.000

1.500

Total vikt: 2.500

KG

0.320

0.800

0.200

0.300

Total vikt: 1.620