



Kyld

KATEGORI

Industri, Konditori

**FÄRDIG
PRODUKT**

Tårta

KARDEMUMMAKAKA MED VIT TRYFFEL & BLÅBÄR

INGREDIENSER

Grupp Kapsel

Ingrediens

Ägg

Vatten

Rapsolja

Socker

Silky Cake

Vetemjöl

KG

0.800

0.400

0.520

0.740

0.360

0.660

Total vikt: 3.480

Grupp Kapsle

Ingrediens

Kardemumma, malen

KG

0.010

Total vikt: 0.010

Grupp Fyllning

Ingrediens

Bakels Les Fruits Blåbär

KG

0.750

Total vikt: 0.750

Grupp Topping

Ingrediens

Bakels Tryffel Vit

KG

0.400

Total vikt: 0.400

ARBETSBESKRIVNING

1. Kapsel: Blanda alla ingredienser med vinge långsamt 1 minut och skrapa därefter ned kanterna. Blanda ytterligare 6 minuter på medelhastighet. Fyll upp 2000 g i en 40x30 cm kapsel och baka i 140 grader i ca 60 minuter.
2. Dela kakan på mitten och stryk på Les Fruits Blåbär, lägg den andra bottnen ovanpå och avsluta med ett lager Bakels Vit tryffel.