




KATEGORI

Konditori


HÖGTID/SÄSONG

Sommar


**FÄRDIG
PRODUKT**

Dessert, Kondis

KOKOSNÖTTER MED ANANASFYLLNING

INGREDIENSER

Grupp Kokostopp

Ingrediens

[Bakels Kokomix](#)

Vatten

KG

1.000

0.400

Total vikt: 1.400

Grupp Rom mousse

Ingrediens

[Bakels Fond Royale](#)

Vatten

Vispgrädde

[Aromatic Rom Arom](#)

KG

0.200

0.250

1.000

0.010

Total vikt: 1.460

Grupp Montering/Dekoration

Ingrediens

[Bakels Mörk Tryffel](#)

[Bakels Les Fruits Ananas](#)

KG

-

-

Total vikt: 0.000

ARBETSBESKRIVNING

1. Kokosbotten

Blanda samman de bägge ingredienserna till en homogen massa. Fyll upp ca 40g i en kupolformad silikonmatta. Baka i 190 grader i 12-15 minuter.

2. Rommousse

Blanda vatten, de bägge aromerna och Fond Royal. Vänd i den lättvispade grädden i omgångar.

3. Montering/Dekoration

Fyll upp moussen på kokosbottnarna och sätt på frys. Plocka ur formarna och pensla med lite smält mörk tryffel och därefter pensla på lite kakao. Lägg 15 g Les Fruits Pineapple på toppen och några flagor rostad kokos.