



## KATEGORI

Konditori



## FÄRDIG PRODUKT

Dessert

# KRYDDIG ANANAS MED KOKOSNÖT OCH ROM

## INGREDIENSER

### Grupp Tropisk Mousse

Ingrediens

Vispgrädde

Vatten

[Bakels Fond Royale](#)

[Aromatic kokosnöt arom](#)

[Aromatic Rom Arom](#)

KG

0.500

0.125

0.100

0.015

0.005

**Total vikt: 0.745**

### Grupp Mördeg

Ingrediens

Vetemjöl

Smör

Florsocker

Äggula

[Aromatic Apelsinarom](#)

[Aromatic Vaniljarom](#)

KG

0.460

0.275

0.185

0.075

0.005

0.005

**Total vikt: 1.005**

### Grupp Topping

Ingrediens

Bakels Diamond Glaze Neutral

Vatten

Bakels Saphire Glaze

Aromatic Färg Gul

KG

1.000

0.300

0.200

0.001

**Total vikt: 1.501**

### Grupp Fyllning

Ingrediens

Bakels Les Fruits Ananas

KG

1.000

**Total vikt: 1.000**

## ARBETSBESKRIVNING

- Steg 1: Blanda vatten aromerna och Bakels fond royal
- Steg 2: Blanda in den lättvispade grädden så du får en krämig massa
- Steg 3 : Fyll dina formar och frys in
- Steg 4 : Kör ihop alla ingredienser för mördegen
- Steg 5: Kavla ner till 3mm och fodra dina tartlett formar
- Steg 6: Baka av i 160C i ca 15 min
- Steg 7: Koka upp vatten och Bakels saphire
- Steg 8: Blanda i Bakels diamond glaze och färgen
- Steg 9: Fyll tartletten med Les Fruits Pineapple
- Steg 10: Ta ut moussen och glasera med gelen
- Steg 11: Montera den på tartletten, garnera med valfritt