



PANNACOTTA APELSIN & CHOKLAD

INGREDIENSER

Grupp Apelsinmousse

Ingrediens

Vispgrädde

Socker

Gelatin

Aromatic Apelsinarom

Grupp Chokladmousse

Ingrediens

Vispad grädde

Socker

Gelatin

Aromatic Chokladarom

Grupp Dekoration

Ingrediens

Bakels Delight

Bakels Chockex Non Temp Premium Mörk

ARBETSBESKRIVNING



NINGSFÖRHÅLLAN

Kyld



KATEGORI

Konditori



HÖGTID/SÄSONG

Halloween, Påsk



FÄRDIG
PRODUKT

Dessert, Kondis

	KG
Vispgrädde	1.000
Socker	0.180
Gelatin	0.026
Aromatic Apelsinarom	0.040
Total vikt:	1.246

	KG
Vispad grädde	1.000
Socker	0.180
Gelatin	0.026
Aromatic Chokladarom	0.040
Total vikt:	1.246

	KG
Bakels Delight	-
Bakels Chockex Non Temp Premium Mörk	-
Total vikt:	0.000

- Blötlägg gelatinet i kallt vatten i ca 10 minuter.
- Koka upp socker och grädde med Aromatic Chokladarom.
- Krama ur vattnet ur gelatinet och tillsätt till gräddblandningen till respektive smak.
- Häll upp i önskad portionsförpackning.
- Kyl och låt undre lagret stelna.
- Koka upp socker och grädde med Aromatic Apelsinarom.
- Addera apelsinmoussen ovanpå.
- Mixa apelsinarom med Bakels Delight och spritsa ovanpå.
- Dekorera enligt önskemål. Här har vi använt Bakels Chockex Premium Dark.