



PÄRONBAKELSE

INGREDIENSER

Grupp Bakelse

Ingrediens	KG	%
Bakels Speculoos Crumb	0.270	52.20
Solroskärnor	0.050	9.70
Pumpakärnor	0.030	5.80
Mandel	0.017	3.30
Bakels Millionaires Caramel	0.100	19.30
Osaltat smör	0.050	9.70
Total vikt: 0.517		

Grupp Mousse

Ingrediens	KG	%
Bakels Fond Royale Vegan	0.300	-
Vatten	0.500	-
Bakels Karamelltryffel	0.100	-
Vispgrädde	0.250	-
Total vikt: 1.150		

Grupp Topping

Ingrediens	KG	%
Bakels Les Fruits Päron	-	-
Bakels Superglans	0.300	-
Aromatic Färg Gul	0.010	-
Total vikt: 0.310		



LAGRINGSFÖRHÅLLAN

Kyld



KATEGORI

Konditori



HÖGTID/SÄSONG

Höst, Vinter



FÄRDIG
PRODUKT

Kondis

ARBETSBESKRIVNING

1. Rosta alla nötterna och tillsätt det osaltat smöret och caramel.
2. Blanda alla ingredienser till moussen.
3. Fylla en form med mousse och och spritsa i Les Fruits Päron.
4. Värm upp Super Glans och Gul Färg till 45-55 grader och doppa bakelsen.