



KATEGORI

Konditori



FÄRDIG PRODUKT

Dessert

PEACH MELBA MED EN TWIST

INGREDIENSER

Grupp Hallon Bavaois

Ingrediens

Vispgrädde

Vatten

[Bakels Fond Royale](#)

[Aromatic Hallonarom](#)

KG

0.500

0.125

0.100

0.020

Total vikt: 0.745

Grupp Mördeg

Ingrediens

Vetemjöl

Smör

Florsocker

Äggula

[Aromatic Apelsinarom](#)

[Aromatic Vaniljarom](#)

KG

0.460

0.275

0.185

0.075

0.050

0.005

Total vikt: 1.050

Grupp Glaze

Ingrediens

Bakels Diamond Glaze Neutral

Vatten

Bakels Saphire Glaze

Aromatic Färg Röd

KG

1.000

0.300

0.200

-

Total vikt: 1.500

Grupp Fyllning

Ingrediens

Bakels Les Fruits Persika Tonka

KG

1.000

Total vikt: 1.000

ARBETSBESKRIVNING

Steg 1: Blanda vatten, färg och Bakels fond royal

Steg 2: Blanda i den lätt vispade grädden, så du får en homogen smet.

Steg 3: Fyll upp dina silikonformar och frys in dem.

Steg 4 : Blanda alla ingredienser för mördegen, kavla ut till 3mm och klä tartlettformen

Steg 5: Baka av dem i 160C i ca 15 min

Steg 6: Koka vatten och Bakels Saphire, lägg i Diamond Glaze och röd färg till önskad styrka.

Steg 7: När Tartletten är sval så ta ut dem ur formarna, spritsa i Les fruits peach Tonka, ca 30g

Steg 8: Ta ut de frysta hallon bavarois ur frysen och ta ut dem ur formarna, lägg de på ett galler och glasera dem med glazen.

Steg 9: Montera dem på tartletten, och garnera med ett hallon.