



RUBY SKUMBOLL

INGREDIENSER

Grupp 1

Ingrediens

Bakels Activita

Vatten

Glykos

Vatten

Agar-agar

Socker

Aromatic Vaniljarom

Bakels Chockex Non Temp Premium Ruby

Mandelmassa

Ruby Truffle

KG

0.050

0.500

0.250

0.250

0.011

1.100

0.020

-

-

-

Total vikt: 2.181

ARBETSBESKRIVNING

1. Kavla ut mandelmassa ca 3 mm tjock och stick ut 4 cm rundlar. Baka i 170 grader till fin färg.
2. Blanda Activita med vatten noggrant och låt sedan stå och svälla i 20 minuter.
3. Blanda strösocker och agar-agar i en kastrull. Tillsätt vatten och glukos och koka till 121 grader.
4. Vispa äggvitan när sockret är 115 grader.
5. Slå sockerlagen över äggvitan i en tunn stråle och vispa på högsta hastighet i ca 1 minut.
6. Vispa skumbollssmeten kall på medelhastighet.
7. Spritsa 10-15 g Ruby Tryffel på en mandelmassabotten.



NINGSFÖRHÅLLAN

Kyld



KATEGORI

Konditori



HÖGTID/SÄSONG

Vinter



**FÄRDIG
PRODUKT**

Kondis

8. Spritsa toppar av marängskummet ovanpå på mandelbottnarna och sätt på frys, gärna över natten. Doppa de rumstempareerade topparna i Chockex Premium Ruby, dekorera valfritt.