



SAFFRANSMAZARIN

INGREDIENSER

Grupp Mazarin

Ingrediens

Mandelmassa

Smör

Bakels Diplom Vaniljkräm

Universalägg

Ägg

Grupp Topping

Ingrediens

Bakels White Fudgice

Aromatic Saffranextrakt

ARBETSBESKRIVNING

1. Blanda mandelmassa och smör med en paddel på låg hastighet.
2. Tillsätt ägget lite i taget tills det blir en slät massa. Tillsätt Diplom Vaniljkräm i slutet.
3. Spritsa massan i färdiga shortcrust-degskal.
4. ?Grädda i ugn på 200 grader i 15-20 min.
5. Värm White fudgice kort och blanda i saffransextrakt. Stryk på den färdiga mazarinen.



LAGFÖRHÅLLAN

Kyl



KATEGORI

Konditori



HÖGTID/SÄSONG

Jul



FÄRDIG
PRODUKT

Kondis, Småkaka

	KG
	1.000
	0.400
	0.010
	0.250
	0.250
Total vikt:	1.910

	KG
	0.200
	0.005
Total vikt:	0.205