BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se

# SKOGSBÄRSLÄNGD

## INGREDIENSER

### Grupp Kaka

| Ingrediens | KG |
|---|---|
| Ägg | 0.490 |
| Vatten | 0.250 |
| Rapsolja | 0.310 |
| **Aromatic Mockaarom** | 0.015 |
| Kakaopulver | 0.066 |
| Socker | 0.475 |
| **Silky Cake** | 0.200 |
| Vetemjöl | 0.350 |
| | **Total vikt**: 2.156 |

### Grupp Mousse

| Ingrediens | KG |
|---|---|
| **Bakels Fond Royale** | 0.300 |
| Vatten | 0.375 |
| Vispgrädde | 1.500 |
| | **Total vikt**: 2.175 |

## NINGSFÖRHÅLLAN

Kyld

## KATEGORI

Konditori

## HÖGTID/SÄSONG

Jul, Vinter

## FÄRDIG PRODUKT

Gateaux, Tårta

BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se

**Grupp Dekor**

| Ingrediens | KG |
|---|---|
| Bakels Mörk Tryffel | - |
| Bakels Les Fruits Körsbär | - |
| Bakels Chockex Non Temp Premium Mörk | - |

**Total vikt**: 0.000

# ARBETSBESKRIVNING

1. Kaka: Blanda alla ingredienser i en kittel med vinge. Bland 5 minuter på medelhastighet. Fördela smeten i 3 stycken 60x10 cm kapslar. Baka i 165 grader i 40-45 minuter.
2. Mousse: Blanda Fond Royale med vatten. Vänd ned lättvispad grädde i omgångar.
3. Spritsa på en sträng med Mörk Tryffel och Les Fruits Körsbär på den kalla kakan. Fyll på med mousse, sätt på frys.
4. Smält lite Mörk Chockex och stryk ut på en marmorskiva och gör cigarettes. Dekorera.