



KATEGORI

Konditori



HÖGTID/SÄSONG

Höst, Vinter



FÄRDIG PRODUKT

Dessert

SNÖBOMB

INGREDIENSER

Grupp Botten

Ingrediens	KG	%
Bakels Choc Muffin and Cake Complete PF	1.200	57.80
Margarin	0.300	14.50
Vatten	0.175	8.40
Bakels Mörk Tryffel	0.150	7.20
Mörk sirap	0.200	9.60
Rapsolja	0.050	2.41
Total vikt:	2.075	

Grupp Mousse

Ingrediens	KG	%
Bakels Fond Royale Vegan	0.200	22.20
Vatten	0.500	55.60
Bakels Tryffel Vit	0.100	11.10
Vispgrädde	0.250	27.80
Bakels Mörk Tryffel Soft	-	-
Total vikt:	1.050	

Grupp Topping

Ingrediens	KG	%
Bakels Superglans	-	-
Kokosflingor	-	-
Total vikt:	0.000	

ARBETSBESKRIVNING

Botten

1. Blanda på långsam hastighet i 4 min med en vinge.
2. Spritsa smeten i önskad silikonform.
3. Grädda på 180 °C i 25 min.

Mousse

1. Vispa fond Royal med vatten i ca 5 min . Tillsätt smält tryffel och den lättvispade grädde.
2. Fyll önskad form med mousse och spritsa i Mörk Tryffel Soft.

Topping

1. Värm upp Super Glansen till 45-55 grader och doppa bakelsen. Strö på kokos och lägg bakelsen på en browniebotten.