



## KATEGORI

Konditori



## HÖGTID/SÄSONG

Sommar



## FÄRDIG PRODUKT

Dessert, Kondis

# VANILJ & RABARBERTARTELETT

## INGREDIENSER

### Grupp Mördeg

Ingrediens

Vetemjöl

Smör

Florsocker

Äggula

Aromatic Apelsinarom

Aromatic Vanilj (naturlig)

KG

0.460

0.275

0.185

0.075

0.005

0.005

**Total vikt: 1.005**

### Grupp Crumbles

Ingrediens

Bakels Multimix Kakbas

Smör

KG

0.500

0.200

**Total vikt: 0.700**

### Grupp Vaniljmousse

Ingrediens

Bakels Fond Royale

Vatten

Vispgrädde

Aromatic Vanilj (naturlig)

KG

0.250

0.200

1.000

0.015

**Total vikt: 1.465**

### Grupp Glaze

Ingrediens

Bakels Diamond Glaze Neutral

Vatten

Bakels Saphire Glaze

Aromatic Färg Grön

KG

1.000

0.300

0.200

-

**Total vikt: 1.500**

### Grupp Montering/Dekoration

Ingrediens

Bakels Les Fruits Rabarber

KG

-

**Total vikt: 0.000**

## ARBETSBESKRIVNING

#### 1. Mördeg

Blanda alla ingredienser med krok och sätt på kyl. Kavla ut 3 mm och fodra tarteletter. Baka i 160 grader.

#### 2. Crumbles

Blanda ihop till en smulig deg och rosta i 170 grader.

#### 3. Vaniljmousse

Blanda vatten, vanilj och Fond Royal. Vänd i den lättvispade grädden i omgångar. Fyll upp i formar och sätt på frys.

#### 4. Glaze

Koka upp vatten och Saphire Glaze. Tillsätt Diamond Glaze och färgsätt.

#### 5. Montering/Dekoration

Spritsa i Les Fruit Rabarber i mördegstartletten. Glazea vaniljmoussen och lägg ovanpå rabarbern. Placera lite crumbles runt moussen och dekorera valfritt.