



KATEGORI

Konditori



HÖGTID/SÄSONG

Veganskt



FÄRDIG PRODUKT

Tårta

VEGANSK CHOKLADMOUSSETÅRTA

INGREDIENSER

Grupp Botten

Ingrediens

[Bakels Vegansk Kakmix](#)

Rapsolja

Vatten

KG

1.000

0.400

0.400

Total vikt: 1.800

Grupp Fyllning/Topping

Ingrediens

[Bakels Les Fruits Blåbär](#)

[Bakels Chockex Premium Mörk Vegan PF](#)

[Bakels Diamond Glaze Neutral](#)

[Bakels Naturlig citrus](#)

[Bakels Mörk Tryffel Vegan PF](#)

KG

0.150

-

-

-

0.200

Total vikt: 0.350

Grupp Mousse

Ingrediens

[Bakels Fond Royale Vegan](#)

Vatten

Vegansk grädde

KG

0.200

0.500

0.250

Total vikt: 0.950

ARBETSBESKRIVNING

Arbetsbeskrivning del 1

Blanda alla ingredienserna med en vinge på låg hastighet. Skrapa ner kanterna och blanda 6 min på medelhastighet.

Fyll önskat form/ring nästan upp till kanten.

Bakas på 180°C däckugn/160°C stickugn i ca. 50 min

Arbetsbeskrivning del 2

Dela tårtbottarna i två delar. Stryk ut ca 150 g Les Fruits Blåbär på första tårtbotten.

Lägg tårtbotten i en ring med plastremsa.

Stansa ut en liten ring av andra tårtbotten och lägg den i mitten.

Arbetsbeskrivning del 3

Vispa Fond Royale Vegan och vatten tills det blir lite tjockt.

Smält Vegan Dark Truffle och blanda ihop det ordentligt.

Tillsätt färdigvispad vegansk grädde och blanda med en slev.

Arbetsbeskrivning del 4

Spritsa moussen upp till kanten av ringen. Frys in tårtan.

Dekorera valfritt.