



01228 - DIPLOM
**KAVLINGSMARSIPAN
VINTERAPELSIN**

Svensktillverkad orangeröd kavlingsmarsipan med smak av blodapelsin och en touch av kanel. Baserad på kalifornisk mandel som är mycket finhackad och finvalsad. Marsipanen är kallfabricerad och har en fin struktur med hög elasticitet.



VINTERAPELSINTÅRTA - 16 ST 18 CM TÅRTOR
RECEPT: PIERRE EKELÖF

En tårta som sätter färg och smak på vintersäsongen. Med en tung chokladbotten upplättad av friskt sötsyrliga smaker av apelsin och lätt touch av kanel.

Chokladbotten

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
51500	ARLA	SMÖR NS	500
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500	440
72701	LUBECA	CHOKLAD CHIPS MÖRK 60% FEHMA	500
07060	KRONÄG	SKALÄGG	400
01118	ABDON	VETEMJÖL VINGA	140

Rumstemperera smör och ägg. Smält chokladen. Blanda i nämnd

ordning. Spritsa upp smeten (ca 1 cm högt) i ringar som passar din tårtas storlek. Baka på 200°C i 10 min.

Aprikossylt med apelsinsmak

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
01576	KOBIA	DIPLOM ARIKOSSYLT	960
62141	AROMAT	AROM APELSIN 221	10

Blanda sylten med apelsinaromen.

Chokladkräm

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
91806	DEBIC	GRÄDDE 35% STAND & OVERRUN	2000
94010	DIPLOM	VANILJKRÄM KOKT UP	1300
72726	LUBECA	CHOKLAD CHIPS LJUS 37% INTENSE	480
69102	POWER O	RAPSOLJA	70

Smält chokladen och blanda med oljan (det förhindrar att krämen stelnar). Tillsätt i vaniljkrämen. Vispa grädden och blanda med chokladkrämen.

Apelsingrädde

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
91806	DEBIC	GRÄDDE 35% STAND & OVERRUN	4100
62141	AROMAT	AROM APELSIN 221	30

Vispa grädden och smaksätt den sedan med apelsinaromen.

Färdigställning

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
20018	KOBIA	TÅRTBOTTEN CHOKLAD 18	2240
01228	DIPLOM	KAVLINGSMARSIPAN VINTERAPELSIN	3200

Bred aprikos/apelsinsylten på chokladbottnen. Dela Kobia tårtbotten choklad i tre lager (två lager används till en tårta). Lägg en botten på sylten. Stryk på ett lager med chokladkrämen och lägg på den sista bottnen. Stryk upp med apelsingrädden och kavla ut och lägg på marsipanen. Dekorera efter eget tycke och smak.



VINTERAPELSIN-NOISETTE - CA 110 ST

RECEPT: PIERRE EKELÖF

Klassisk kondisbit i smakrik vinterskrud. Mandel, choklad, hasselnöt, apelsin och kanel.

Mandelbotten med apelsinzest

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
51500	ARLA	SMÖR NS	500
05314	KRONÄG	ÄGGVITA FLYTANDE	500
72723	LUBECA	MANDELMJÖL	250
00155	NORDIC	FLORSOCKER PS	650
01118	ABDON	VETEMJÖL VINGA	150
		Apelsinskal	20
72531	BODÉN	KANEL MALEN	5

Bryn smöret (vikten = färdigbrynt) och låt svalna av. Rosta mandelmjölet. Blanda mandelmjöl, florsocker, mjöl, raspet av apelsin och kanel med äggvitan. Blanda till sist i smöret lite åt gången. Stryk ut i en kapsel och baka på 180°C ca 15min.

Chokladtryffel

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
91806	DEBIC	GRÄDDE 35% STAND & OVERRUN	615
00208	KOBIA	GLUKOSSIRAP	75
72701	LUBECA	CHOKLAD CHIPS MÖRK 60% FEHMARN	550
51500	ARLA	SMÖR NS	75

Koka upp grädde och glukos. Tillsätt 1/3 i den smälta chokladen, vänd med en slickepott. Fortsätt med nästa tredje del på samma sätt och gå i med det sista. Nu ska du ha en slät och homogen tryffel. Avsluta med smöret och mixa med stavmixer.

Hasselnötstryffel

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
53730021	BAKELS	TRYFFEL NÖT	1200
72726	LUBECA	CHOKLAD CHIPS LJUS 37% INTENSE	800

Smält nötryffel och mjölkchoklad. Blanda ihop.

Färdigställning

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
01228	DIPLOM	KAVLINGSMARSIPAN VINTERAPELSIN	1000

Skär remsor av utkavlad marsipan, ca 3 cm breda och längden ca 11 cm som räcker runt en stansring som har diametern 4 cm. Ställ remsan på högkant och fodra runt stansringen. Stansa ut botten och placera i marsipanringen. Spritsa i chokladtryffel ca 5 mm. Ställ in i kyl för att tryfflen ska stelna. Ta sedan ut och fyll upp med hasselnötstryffel. Dekorera.