



## Nationalbakelse 2024 (förenklad)

Antal enheter	67 st
Enhetsvikt i gram	110 g
Total tid för recept	0 min
Varav aktiv arbetstid	0 min

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)	
<b>Rulltårtsbotten</b>				Mördeg:
61226	OY.E.BO	RULLTÅRTBOTTEN 37*55 CM 6*500 g	1500 g	Blanda ihop alla ingredienser. Kavla ut till 2,2 mm och stansa ut runda bottenar som passar storleken på rulltårten. Baka i 7 min i 200 grader.
<b>Fyllning sylt</b>				Chokladdekor (ring):
01582	KOBIA	DIPLOM JORDGUBB/SMULTR ONSYLT 6 kg	900 g	Färga den vita chokladen med den röda färgen så chokladen blir rosa. Temperera chokladen och stryk ut den på plastark. Stansa ut runda plattor och även stansa ut i mitten så det blir en ring.
<b>Fyllning mousse</b>				Montering av bakelsen:
99999		VATTEN	200 g	Bred jordgubb/smultronsylten tunt på rulltårtsbotten. Bred sedan på ett tunt lager jordgubbsmousse och rulla ihop till en rulltårta. Ställ i fryn.
60899	BRAUN	NEUTRAL MOUSSE ALASKA 5*1 kg	150 g	
95054	DREIDOP	SMAKPASTA JORDGUBB 1 kg	60 g	Ta fram och skär upp rulltårten i 2 cm tjocka skivor och placera skivan på mördegskexet. Vispa ihop ingredienserna till
06910	ARLA	VISPGRÄDDE 40% 10 l	1000 g	Krämgrädden och spritsa som en blomma på rulltårten.
<b>Fyllning krämgrädde</b>				Lägg färska jordgubbar i mitten av blomman och lägg på chokladringen.
06910	ARLA	VISPGRÄDDE 40% 10 l	1500 g	
94010	DIPLOM	VANILJKRÄM KOKT UP 10KG	1000 g	
95059	DREIDOP	SMAKPASTA VANILJ MORONY 1 kg	15 g	
<b>Mördeg</b>				
00155	NORDIC	FLORSOCKER PS 25 kg	100 g	
51500	ARLA	SMÖR NS 1 kg	200 g	
01118	ABDON	VETEMJÖL VINGA 30 kg	300 g	
<b>Dekor</b>				
72703	LUBECA	CHOKLAD CHIPS VIT 29% 10 kg Västafrika	500 g	
17671	PCB	CHOKLADFÄRG PULVERFÄRG RÖD 25 g	3 g	

Total vikt

7428 g

Receptet är skapat med hjälp av Kobia Receptservice. Produktsammansättningen kan ändras, läs därför alltid ingrediensförteckningen på förpackningen.