

Danmarks Bedste Tørkage 2016

Torben Holm, Seest Bageri, Kolding

Banoffee Gateau

Karamel brownie:

320 g	Karamel chokolade (Callebaut)
90 g	Mælkechokolade (Callebaut)
450 g	Smør
450 g	Helæg
390 g	Melis
390 g	Florsukker
15 g	Vaniljepulver
7 g	Læsøsalt
375 g	Hvedemel
12 g	Bagepulver

Pistaciebund:

200 g	Hele pistaciekerner (Unifood)
300 g	Pistacie summum aroma (Puratos)
5 g	Grøn farve
1980 g	Færdig mazarinmasse

Mazarinmasse:

660 g	Bitter 00 (Odense)
330 g	Sukker
330 g	Margarine
130 g	Hvedemel
530 g	Helæg

Vaniljesmørcreme

500 g	Bianca soft (Braun)
500 g	Fast røre margarine (Bäko Danmark)
200 g	Vand
15 g	Vaniljepulver

Karamelkugler:

100 g	Karamel fill (Callebaut)
50 g	Vaffelmix (Callebaut)

Hyben/blomme/æble gele

200 g	Blommer
200 g	Hyben
200 g	Æbler
1 stk.	Vaniljestang
200 g	Sukker
400 g	Vand
80 g	Saftbinder (Bäko)

Hvide chokolade trekanter:

Hvid chokolade (Callebaut)



Forsættes på næste side



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info



Danmarks Bedste Tørkage 2016

Torben Holm, Seest Bageri, Kolding

Banoffee Gateau (fortsat)

Hovedopskrift til 145 tørkager:

2.109 g	Karamel brownie
2.485 g	Pistaciebund
1.160 g	Blomme/hyben/æble gele
200 g	Karamelfil (Callebaut)

Pynt:

Hvide chokoladetrekanter

Karamelkugler

Chokoladedeko

Fremgangsmåde:

Karamel brownie.

Smelt smør, tilsæt chokolade (begge slags) og smelt. Sigt mel og bagepulver for sig. Sigt florsukker, vaniljepulver og bland med æg og sukker. Tilsæt smeltet smør og chokolade og rør. Tilsæt salt, mel og bagepulver. Bages i kantplade ved 175 °C i 20 min.

Mazarinmasse.

Bitter00 og sukker blandes. Margarine tilsættes over 3 gange. Æg tilsættes over 3 gange. Mel tilsættes med sidste del æg.

Pistaciebund.

Det hele blandes i en skål og bages i kantramme ved 180 grader i 28 min..

Vaniljesmørcreme.

Bland Bianca og margarine. Tilsæt vand piskes i 7 – 8 min.. Rør vaniljepulver i til sidst.

Karamelkugler.

Blandes sammen og trilles til kugler af 2g stykket. Rulles derefter i vaffelmix for at gøre dem crispie.

Hyben/blomme/æble gele.

Bær/frugter, vaniljestang og sukker koges op i 3 – 4 min.. Blendes med staublender og sigtes. Tilsætte saftbinder. Stilles på køl.

Hvide chokolade trekanter.

Hvid chokolade tempereres og smørres ud på plade. Drysses med hakket hvid blokchokolade. Skæres i 4x8 cm og halveres i trekanter.

Den færdige tørkage.

Karamel brownie og pistaciebund lægges sammen med karamel filling. Skæres i 2,50 x 8 cm.. Hvide chokolade trekanter påsættes med vaniljesmørcreme. Hyben/blomme/æble gele sprøjtes på toppen og afpyntes.

Vægt: 60 - 65 g pr stk.

Udbytte 145 stk.



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

