

Danmarks Bedste Tørkage 2016

Gabriel Ahlgreen, Vanilla Chocolatier & Konditori, Vejle

Florence

Sukkerdej:

480 g	Smør
4 g	Salt
200 g	Flormelis
175 g	Helæg
800 g	Hvedemel
100 g	Hasselnødder (finthakkede)

Hasselnøddecreme:

600 g	Fløde
400 g	Sødmælk
2 g	Salt
150 g	Hasselnød praline (Callebaut)
300 g	Past. æggeblommer
200 g	Sukker
½ stk	Vaniljestang

Hasselnød nougatin masse:

100 g	Glucose
100 g	Farin
10 g	Vand
100 g	Smør
130 g	Hasselnødder (fint hakket)

Ganach (til pynt):

500 g	Fløde
40 g	Glukose
300 g	Mørk chokolade 62 % satila (Valrhona)
50 g	Smør

Hovedopskrift til 10 tørkager:

230 g	Sukkerdej
240 g	Hasselnøddecreme
60 g	Hasselnød nougatin masse til kagen
70 g	Hasselnød nougatin masse til rondeller
50 g	Ganache

Pynt:

40 g	Chokolade rondeller
------	---------------------



Forsættes på næste side



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info



Danmarks Bedste Tørkage 2016

Gabriel Ahlgreen, Vanilla Chocolatier & Konditori, Vejle

Florence (fortsat)

Fremgangsmåde:

Sukkerdej.

Det hele røres sammen og stilles på køl indtil brug. Rulles ud på 2,5 mm ved brug.

Hasselnøddecreme.

Det hele røres sammen og stilles til side til brug.

Hasselnød nougatin masse.

Det hele varmes op under omrøring til sukkeret er opløst, stilles til side til brug

Canache (til pynt).

Fløde og glukose koges op, chokoladen kommes i og røres ud og til sidst røres smør i. Stilles til side og stivner, indtil det skal bruges.

Den færdige tørkage.

Sukkerdejen rulles ud på 2,5 mm. Og kommes i små riflede forme på 6 cm i diameter. 6 g af ren rå hasselnødde nougatin masse kommes i bunden af formen. Hasselnøddecremen kommes i formen til kanten og bages ved 150 °C i 20 min, til cremen har sat sig.

Hasselnød nougatin masse smøres ud på en plade og bages ved 180 °C i 11 min og stikkes ud i rondeller på ca. 5 cm i diameter.

Kagen afkøles og hasselnød nougatin rondellen ligges halvt inde på kagen og ganache sprøjtes på den anden halvdel af kagen i små toppe og pyntes til sidst med chokolade rondeller.

Vægt: 65 g pr stk.

Udbytte: 10 stk.



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

