

# Danmarks Bedste Tørkage 2016

Emil Vang, Conditori La Glace, København

## Æblemacronsnitten

### Butterdej:

200 g	Smør
2.000 g	Mel
30 g	Salt
1.200 g	Vand
1.800 g	Smør (til at rulle med)

### Hvid chokolade ganache

140 g	Citronsaft
60 g	Fløde
400 g	Hvid chokolade (Callebaut)
1 stk	Vaniljestang

### Fransk macron:

1.000 g	Mandelmel
1.000 g	Flormelis
400 g	Æggehvider
1.000 g	Sukker
400 g	Æggehvider
10 g	Grøn farve
400 g	Vand

### Æble gele:

280 g	Æblemost (Mosteriet)
20 g	Invertsukker
20 g	Glukose
30 g	Sukker
4 bl	Husblas
5 g	Citronskal
20 g	Citronvebana (jernurt)

### Æblepure:

170 g	Friske æbler (granny smith)
20 g	Citronsaft
5 g	Pektin
50 g	Sukker
6 bl.	Kharfirblade (limeblade)
1 stk	Vaniljestang
5 g	Citronskal

### Hovedopskrift pr tørkage:

10 g	Butterdej
20 g	Hvid chokolade ganache
15 g	Æblepure
15 g	Æble gele
1-2 g	Chokoladespray
2-5 g	Fransk macron



Forsættes på næste side



Se flere opskrifter på [www.danmarksbedste.info](http://www.danmarksbedste.info)



# Danmarks Bedste Tørkage 2016

Emil Vang, Conditori La Glace, København

## Æblemacronsnitten (fortsat)

### Fremgangsmåde:

#### Butterdej.

Kør alle råvarerne undtaget smørret til at rulle med på røremaskine med dejkrog på mellem hastighed indtil dejen har produceret nok gluten (til den er sej nok) køres 10–15 min. Lad dejen hvile lidt på køl, begynd derefter at rulle dejen sammen med smørret på rullebordet, den skal rulles 1x4 + 1x3 og hvile lidt. Derefter rulles den igen 1x4 + 1x3. Den bliver til sidst rullet ned på 2,5 mm og bages ved 180 °C i 12–15 min til den er lækker gylden.

#### Hvid chokolade ganache.

Kog fløde og citronsaften godt op. Hæld over chokoladen og vaniljen og lav en emulsion ved at røre det sammen.

#### Fransk macron.

Mandelmel og flormelis blendes og røres sammen med de 400 g hvider. Derefter sættes de andre 400 g æggehvinder over at piske, mens 1.000 g sukker koges med 400 g vand til 115 °C. Sukkerlagen hældes stille og roligt henover de piskede hvider, der piskes til den højeste volume. Det vendes sammen med min mandelmasse til den flyder nok. Sprøjtes ud i små runde franske makroner på 1–2 cm og tørre i 20 min. Bages derefter i 35 min på 130 °C.

#### Æble gele.

Udblød husblas, kog resten og tilsæt det udblødte husblas og støb i silikoneform

#### Æblepuré.

Kog æbler, sukker, khafirblade og vanilje til de er helt møre. Blend og sigt dem derefter, kog det igen op og tilsæt pektin og citronskal. Kog i nogle minutter og støb i samme silikoneform som æblegelen.

#### Den færdige tørkage.

Start med at støbe æblepuré og æblegelé i en silikoneform og frys. Kør og rul derefter butterdej. Lad dejen hvile i 2 timer og rul den ned på 2,5 mm og bag en hel bageplade på 180 °C med åben spjæld i 12–15 min. Kog chokolade ganachen, der er baseret på meget chokolade, så holdbarheden er længere. Efter ganachen er kogt, sprøjtes den oven på den kolde butterdej, hvorpå der efterfølgende lægger et lag butterdej mere, så den er lagt sammen som en snitte/sandwich.

Spray æblepuré og geléen i hvid chokolade, grøn kakaosmørfarve og kakaosmør.

Til sidst laves små grønne franske macroner til at pynte kagen med.

Vægt: 65 - 70 g pr stk.

Udbytte 1 stk.



Se flere opskrifter på [www.danmarksbedste.info](http://www.danmarksbedste.info)

