

Danmarks Bedste Tørkage 2016

Laura Jørgensen, Hammerhus Bageri, Herfølge

Frøken Florentina

Mazarinmasse:

500 g	Bitter 00
500 g	Sukker
500 g	Fast rørt margarine
500 g	Hel æg
225 g	Mel

Nøddemasse:

500 g	Glucose
500 g	Hassel nøddelager
500 g	Sukker
500 g	Margarine
500 g	Mel

Chokolade ganache

210 g	Piskefløde
90 g	Glucose
375 g	Mørk chokolade
50 g	Smør

Karamel:

100 g	Sukker
20 g	Glucose
50 g	Fløde

Hvid chokolade ganache:

50 g	Hvid chokolade
10 g	Fløde

Hovedopskrift 6 tørkager:

180 g	Nøddemasse
160 g	Mazarinmasse
100 g	Chokolade ganache
130 g	Karamel

Pynt:

30 g	Hvid chokolade ganache
20 g	Pistacie
30 g	Mørk Chokolade



Forsættes på næste side



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info



Danmarks Bedste Tørkage 2016

Laura Jørgensen, Hammerhus Bageri, Herfølge

Frøken Florentina (fortsat)

Fremgangsmåde:

Mazarinmasse.

Bitter 00 og sukker køres sammen, derefter køres margarinen i lidt ad gangen, når det er kørt sammen køres æggen i lidt af gangen og når det sidste æg er i køres melet i.

Nøddemasse.

Det hele køres sammen.

Chokolade ganach.

Piskefløde og glucose bringes i kog. Hak chokoladen. Hæld fløden og glucoseblandingen over chokoladen og bland den. Put derefter smørret i, mix det med en stavblender.

Karamel.

Brun sukkeret, kom derefter glucose i og lad det bruse af. Tilsæt fløden lidt efter lidt under omrøring og så sigter man den.

Hvid chokolade ganach.

Kog fløden og hæld den over den hvide chokolade og rør det sammen.

Den færdige tærkage.

1. Bag nøddemassen i lille oval form, 10 g i hver form, bages ved 200 °C i 10 min.
2. Bag mazarin i en form så den er ca. 1 cm. høj. Bag den ved 180 °C i 15 – 20 min..
3. Tag en udstikker(3,5 cm) og stik 12 stk. ud af mazarinen og derefter med en mindre udstikker (2 cm) stikkes midten af de 12 stk ud.
4. Start med en nøddebund, tag derefter en mazarin ring og lig i midten og udfyld hullet med 5 g karamel og sprøjt derefter med stjernetyl en ring chokolade ganach rundt om mazarinringen. Genta en ovenpå og slut af med en nøddebund på toppen.
5. Pynt til sidst af med hvid chokoladeganache, chokolade og pistacie.

Vægt: 70 g pr stk.

Udbytte 6 stk.



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

