

# Danmarks Bedste Tørkage 2016

Mette Sophie Olesen, Conditori La Glace, København

## Napoleon

### Mørdej:

130 g	Sukker
130 g	Flormelis
350 g	Smør
3 stk	Citron (skal af)
80 g	Mandelmel
680 g	Hvedemel
5 g	Salt
150 g	Æg

### Passionsgelé:

340 g	Passionspuré (Boiron)
40 g	Citronsaft
40 g	Invertsukker
50 g	Glukose
8 g	Pektin
75 g	Sukker

### Bananganache:

60 g	Fløde
180 g	Bananpuré (Boiron)
75 g	Glukose
9 g	Citronsaft
50 g	Invertsukker
20 g	Kakaosmør
180 g	Mælkechokolade 33 %
220 g	Mørk Chokolade 57 %
75 g	Smør

### Chokoladespray:

100 g	Chokolade 57 %
100 g	Kakaosmør

### Hovedopskrift til 20 tørkager:

500 g	Mørdej
550 g	Passionssgelé
800 g	Bananganache
200 g	Marcipan
	Chokoladespray

### Pynt:

Chokolade og bladguld



*Forsættes på næste side*



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



# Danmarks Bedste Tørkage 2016

Mette Sophie Olesen, Conditori La Glace, København

## Napoleon (fortsat)

### Fremgangsmåde:

#### Mørdej.

Sukker, flormelis, smør og citronskal køres sammen. Tilsæt æg lidt efter lidt. Mel, mandelmel og salt køres kun lige i massen. Smid på køl indpakket i film i min 3 timer.

Rul massen ud på 2,5 mm og udstik med rund udstikker str 7 cm.

Bages i 4 min. ved 180 °C.

#### Passionsgelé.

Passionspuré, citronsaft, invertsukker og glukose koges op. Sukker og Pektin blandes og tilsættes, Koges i 2 min. Hæld ud i firkantet form ca 1 cm høj. Sættes på frost. Skæres ud i 1 x 1 cm. tern.

#### Bananganache.

Fløde, bananpuré, glukose, citronsaft og invertsukker koges op. Hældes over chokolade og kakaosmør. Blendes homogen. Nedkøles til 34 – 40 °C og smør blendes i. Hældes i kugleform på Ø: 3 cm. Kugleformene fyldes halvt op, passionsgelé-indlægget lægges i og resten af kugleformen fyldes op. Sættes på frost og vendes ud, så de er klar til spray.

#### Chokoladespray.

Smelt og bland chokolade og kakaosmør.

#### Den færdige tørkage.

Rul marcipanen ud på 2 mm og udstik med kruset udstikker str 8 cm. Ganachekuglerne sprayes med mørk chokoladespray. Læg den sprayede kugle ovenpå marcipanstykket og giv den et tryk som en napoleonshat. Læg 'Napoleonshatten' ovenpå mørdej og chokolade. Pynt med 'chokoladestreg' og bladguld.

Vægt: 47 g pr stk.

Udbytte: 20 stk.



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

