

Danmarks Bedste Rullede Dej 2018

Ludovic Tence, Lagkagehuset, København

Æblerose

Kagecreme:

500 g	Sødmælk
125 g	Sukker
80 g	Æggeblommer
40 g	Majsstivelse
5 g	Vaniljepulver

Æblegelé:

500 g	Æblemost
30 g	Sukker
20 g	Pektin

Æbleroser:

1.000 g	Vand
500 g	Sukker
20 g	Citronsaft
	Æbler

Karamel:

200 g	Sukker
50 g	Smør
125 g	Fløde
1 knivspids	Havsalt

Hovedopskrift:

61 g	Vand
8 g	Gær
15 g	Sødmælk
12 g	Æg
178 g	Hvedemel
14 g	Sukker
5 g	Salt
8 g	Brunet smør
3 g	Honning
300 g	Rullesmør (Debic)



Pynt:

Pensles med æblegelé efter afbagning

Kagecreme:	Sødmælk, halvdelen af sukker og vaniljepulver bringes i kog. Æggeblommer, majsstivelse og det resterende sukker blandes i en skål. Når mælken er oppe i kog hældes 5 % af den kogende masse i skålen og piskes. Hæld yderligere 50 % i og hæld det hele tilbage i gryden og bring det i kog til tyk masse. Hældes i kantbakke med film over.
Æblegelé:	Æblemosten bringes i kog. Pektin og sukker blandes sammen og hældes i æblemosten. Det hele koges i 3 min. Hældes i bakke med film over.
Æbleroser:	Vand, sukker og citron bringes i kog. I mellemtiden snittes æblerne i tynde skiver. Blandingen hældes over æblerne og står i 15-20 min. Herefter laves roser af æbleskiverne (som marcipanrosen), der sættes i en silikoneform og stilles i fryseren.
Karamel:	Sukker smeltes på en pande, til den får en brun farve. Rør ikke sukker med en metal genstand brug noget plastic eller træ. Smørret hældes i sukkermassen og piskes sammen. Derefter piskes fløden i, rør rundt i den 2-3 min, mens den simrer. Massen hældes i en bøtte. Havsalt drysses på og rør en enkel omgang i massen. Stilles på køl til næste dag.
Dejføring og æltetid:	Alle ingredienser hældes i kedlen og køres 6 min langsomt og 1 min hurtigt. Pakkes i film og stilles på køl i 12-14 timer.
Dejtemperatur:	5 °C
Liggetid/sted:	12-14 timer i køleskabet
Dejvægt:	60 g
Udbytte:	5 stk
Bearbejdning/ Opslåning:	Dejen pakkes i rulle smør og rulles 3 x 3. Stilles i fryseren i en halv time. Rulles ned på 6,2 mm og stikkes ud med rosenblad udstikker
Raskning:	50 min i stikovn med pose over, ved stuetemperatur
Inden afbagning:	Pensles med æg og trykkes blidt. Creme og flødekaramel kommer i og rosen kommer på toppen.
Ovn:	Stikovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 210 °C med 0 sek damp Afbagning: 210 °C
Bagetid:	8 min. - spjæld åbnes efter 0 min

Tankerne bag det udviklede brød:

Mine tanker bag dette er, at jeg har prøvet at lave noget anderledes med nogle, for mig, nye smagssammensætninger. Derudover har jeg gennemført det mht. udseendet ved at forme dejen som et blad og æblerne som en rose.



Se flere opskrifter på www.bkd.dk