

Årets Talent 2018 – Kransekage

Anne Banke, Carlsberg, København

The passionate egg

Fyld:

20	g	Mørk chokolade 70%
30	g	Mælkechokolade 42%
30	g	Hasselnød praline
1,5	g	Salt
15	g	Passionfrugtpure
3	g	Passionsfrugtpulver

Mørdej:

63	g	Smør, temp.
15	g	Mandelmel
13	g	Brun farin
25	g	Flormelis
2	g	Salt
33	g	Æg
125	g	Hvedemel

Hasselnødmasse:

240	g	Kranse xx
60	g	Brun farin
36	g	Flormelis
1	g	Salt
44	g	Krokant
40	g	Æggehvider
44	g	Hasselnødmel, ristet og sigtet

Krokant:

200	g	Ristede hasselnødder
147	g	Sukker
160	g	Flormelis
4	g	Salt

Hasselnød Praline:

200	g	Ristet hasselnødder
-----	---	---------------------



Overtræk:

300	g	Mælkechokolade 42%
30	g	Kakaosmør

Hovedopskrift:

240	g	Hasselnødmasse
18	g	Fyld
6	stk	Mørdejsbunde
300	g	Overtræk

Pynt:

Tempereret mørk chokolade og et lille stykke guld

Fremgangsmåde:**Fyld:**

Chokolade, praline og salt lunes til chokoladen er smeltet. Passionfrugtsaften og pulver røres i.

Mørdej:

Smør, mandelmel, brun farin, flormelis og salt køres sammen. 1/2 æg tilsættes samt alt melet, og køres sammen. Den sidste 1/2 tilsættes. Rulles ned på 2mm. Fryses og stikkes ud med den mindste dråbeformet udstikker (5,8cm). Bages ved 170 °C, 5-7 min. til gylden.

Hasselnødmasse:

Kranse xx, brun farin, flormelis, salt og hasselnødmel køres sammen til homogen masse. Krokant tilsættes og køres med. Æggehvider tilsættes til sidst af et par omgange.

Krokant:

Det hele karameliser godt sammen. Køles af og hakkes fint.

Hasselnød Praline:

Nødderne hældes varme i en blender og blendes praline, og sigtes.

Overtræk:

Chokolade og kakaosmør tempereres sammen. Puttes i sprøjtespose.

Den færdige kage:

30g hasselnødmasse presses godt ned i en round quenelle form fra pavoni (34ml). Der skal være en fordybning i midten. Heri lægges der 2 - 3g fyld i. Formen sættes på frost for en stund, så fyldet sætter sig. Stykket lukkes af med 10 g hasselnødmasse, og sættes på frost igen. Stykket skal være bundfrosen for at komme pænt ud af formen. Stykket bages ved 208 °C, 50%, 9 min. Vendes halvvejs. Stykket sættes på rist og overtrækkes. Bankes godt. Sættes her efter på mørdejbunden. Afsluttes med 2 striber tempereret mørk chokolade og et lille stykke guld.

Vægt: 48 - 50 g

Udbytte: 6 stk.



Se flere opskrifter på www.bkd.dk