

Årets Talent 2018 – Kransekage

Louise Dyring Nordsby, Bakery by Vendelbo, Holbæk

Passionsfantasi

Kakaokransekage:

244	g	Kranse XX
98	g	Sukker
35	g	Past. hvider
15	g	Kogende vand
10	g	Kakaopulver

Passion broken gel:

333	g	Passionspure
80	g	Glykose
9	g	Gellan
4	g	Citras
13	g	Pektin
153	g	Sukker

Hovedopskrift:

402	g	Kakaokransekage
96	g	Passion broken gel
24	g	Nougat
8	stk	Chokolade pynt
8	stk	Guldflager
8	g	Chokoladeovertræk

Pynt:

Chokoladeovertræk, guldflager, chokoladeknapper, broken gel

Fremgangsmåde:

Kakaokransekage:

Kranse XX og sukker køres sammen på maskine (m. spartel) - herefter kommes de past. hvider i lidt af gangen. Kakaopulver og kogende vand blandes og kommes i massen og det køres ensartet. Herefter sprøjtes der 8 stænger ud á 40 g pr. stk. Stængerne afbages ved 210 °C i 9-10 min. HUSK dobbeltplade ved afbagning. Stængerne stilles nu til afkøling inden yderligere fortages.

Passion broken gel:

Noget af sukkeret, pektinen, gellan og citras blandes i en skål. Passionspure, resterende sukker og glukose smeltes og de andre blandede ingredienser tilsættes. Massens koges op under omrøring, når dette er sket kommes det i en bøtte med film og kommes på køl. Blendes inden det kommes i en sprøjtepose.

Den færdige kage:

Lav broken passions gel og stil på køl. Lav kransekagemassen og sprøjt stængerne ud på silikonepapir og afbag. Lad stængerne afkøle. Stængerne bundtyppes i tempereret chokolade og stilles til side. Der sprøjtes nu smeltet nougat i fordybningen i kransekagestænger - herefter det ønskede antal passions "kugler" ovenpå nougaten. Stængerne afpyntes med broken gel, chokoladepynt og guldflager.

Vægt: 48 g



Udbytte: 8 stk.



Se flere opskrifter på www.bkd.dk