

Danmarks Bedste Tørkage 2017

Jeanette Sørensen, Vanilla Chocolatier & Konditori, Vejle

Berit

Kakao butterdej:

800 g Smør
50 g Mel
140 g Kakaopulver

800 g Mel
340 g Koldt vand
15 g Salt
200 g Smeltet smør

Tonka ganache:

180 g Fløde
50 g Glukose
6 stk Tonka bønner (Condi)
300 g Hvid chokolade (Valhrona)
30 g Smør

Abrikos broken gel:

500 g Abrikos puré – Boiron (Condi)
75 g Sukker
6 g Gellan (Condi)
6 g Citras (Condi)
6 g Citronsaft

Hasselnødcreme:

125 g Glukose
450 g Fløde
100 g Kandiseret hasselnødder (Condi)
5 g Salt
350 g Flødechokolade (Valhrona)
200 g Smør
300 g Hasselnød praliné (Valhrona)

Saltet chokolade karamel:

100 g Smør
200 g Sukker
200 g Fløde
200 g Chokolade (Valhrona)
7 g Salt



Forsættes på næste side



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info



Danmarks Bedste Tørkage 2017

Jeanette Sørensen, Vanilla Chocolatier & Konditori, Vejle

Berit (fortsat)

Hovedopskrift pr. tørkage:

20 g	Kakao butterdej
12 g	Tonka ganache
10 g	Saltet karamel
10 g	Hasselnød ganache med ristede hasselnødder
8 g	Broken gel med abrikos

Pynt:

Kandiserede hasselnødder

Chokoladepynt

Blomster

Fremgangsmåde:

Kakao butterdej.

Smør, mel og kakaopulver køres sammen, formes som en firkant og ligges på køl. Dejen køres med de resterende ingredienser. Denne ligges også på køl – dog holdes der øje med, når både smørblendingen og dej har samme temperatur, skal smørret pakkes ind i dejen og rulles 4 x 2 – Hviletid ca. 30 min. – rulle 1 x 2. Nu skal den hvile endnu 30 min. Herefter rulles den ned til 4 min. og prikkes ud til postej. Bages ved 160 °C i ca. 20 min.

Tonka ganache.

Fløde og Tonka bønner koges op, og trækker i 12 timer.

Koges op igen og bønnerne sigtes fra. Herefter tilføjes glukose og der varmes til glukosen er opløst. Hvid chokolade hældes i. Når det er smeltet tilføres smør og der blendes til emulsion. Nu skal den køle helt ned så den er sprøjtefast.

Abrikos gele.

Alle ingredienser koges op – Køles ned og blendes til en glat gelé.

Hasselnødcreme.

Glukose, fløde og hasselnød parline koges op. Flødechokolade og salt tilføres. Smør kommer i til sidst – der blendes til emulsion. Til allersidst vendes hasselnødderne i. Køles helt ned så den er sprøjtefast.

Saltet chokolade karamel.

Sukker karamelliseres – fløde tilsættes lidt efter lidt. Chokolade hældes i – salt tilsættes. Smør til sidst og der blendes til emulsion. Køles helt ned, så den er sprøjtefast.

Den færdige tærte.

Butterdej bages ved 160 °C i ca. 20 min.. Efter den er kølet sprøjtes de forskellige cremer i på skift, toppes med toppe af cremerne. Drysses med kandiseret hasselnødder og chokoladepynt

Vægt: 60 g pr stk.

Udbytte: 1 stk.



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

