

Danmarks Bedste Tørkage 2017

Gabriel Ahlgreen, Vanilla Chocolatier & Konditori, Vejle

Pæren

Mørdej:

145 g	Sukker
145 g	Flormelis
340 g	Smør
3 stk	Skal af citron
160 g	Æg
80 g	Mandelmel
650 g	Hvedemel
5 g	Salt

Frangipanne:

80 g	Smør
75 g	Dulcey chokolade smeltet (Valhrona)
100 g	Sukker
105 g	Mandelmel
130 g	Past. Æg
24 g	Hvedemel
70 g	Hakket dulcey chokolade (Valhrona)

Pocheret pære:

300 g	Sukker
350 g	Vand
1 stk	Tonga bønne
3 stk	Stjerneanis
	Kugler fra 8 store faste pære
3 g	Citronsyre
	Pære rester

Dulcey ganache:

460 g	Fløde
65 g	Invert sukker
900 g	Dulcey chokolade 32 % (Valhrona)
50 g	Smør
2 g	Salt

Hovedopskrift pr. tørkage:

17 g	Mørdej
5 g	Pærepure (blendede pocherede pærerester)
2 g	Dulcey ganach
10 g	Frangipanne
13 g	Pocheret pære kugler
3 g	Ristede peanuts

Pynt:

12 g	Dulcey ganache
------	----------------



Forsættes på næste side



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info



Danmarks Bedste Tørkage 2017

Gabriel Ahlgreen, Vanilla Chocolatier & Konditori, Vejle

Pæren (fortsat)

Fremgangsmåde:

Mørdej.

Det hele blandes sammen og køres til ensartet dej og stille på køl til brug.

Frangipanne.

Det hele blandes sammen til en ensartet masse. Og stilles til side.

Pocheret pære.

Pærerne skrælles og med et melonkuglejern laves kugle i 2 cm diameter.

Alle ingredienserne gives et opkog og stilles på køl til de skal bruges.

Kan nemt holdes på køl en uge.

OBS! Husk at koge pæreresterne med og blend resterne til puré

Dulcey ganach.

Fløde og invert sukker koges op.

Chokoladen kommes i.

Smørret og salt kommes i.

Massen stilles til side til det er fast og kommes i en sprøjtepose.

Den færdige tærte.

I en ring på 5,5 cm kommes mørdejen.

Ringene bages ved 180 °C i 5 min.

Skallen fyldes først 5 g pærepuré, dernæst 2 g dulcey ganach, ristede peanuts og toppes med frangipannemasse.

Kagen bages ved 170 °C i 15 min og stilles til afkøling.

Når den er kold, smøres et tyndt lag dulcey ganach på toppen og 5 pærekugler kommes på.

Derefter laves små dutter med dulcey ganach i hullerne.

Vægt: 65 g pr stk.

Udbytte: 1 stk.



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

