

Danmarks Bedste Tørkage 2017

Camilla Olsen, Konditor Bager, Ballerup

Solbærdrøm

Mazarinmasse:

500	g	Kranse XX
500	g	Sukker
500	g	Saltet smør
500	g	Helæg
200	g	Hvedemel

Solbær mazarin:

1.100	g	Mazarinmasse
150	g	Solbærpuré (Boiron)

Chokolade mazarin:

1.100	g	Mazarinmasse
200	g	Callebaut 57 %

Solbær gelé:

375	g	Solbærpuré (Boiron)
45	g	Citronsaft
55	g	Glukose
8	g	Pektin
150	g	Sukker
30	g	Honning

Hovedopskrift pr. tørkage:

1.300	g	Chokolade mazarin
1.250	g	Solbær mazarin
120	g	Mandelflagere
240	g	Solbærgelé
240	g	Callebaut 57 %

Pynt:

Hvid cacaosmør til pletter
Fondant blomst

Fremgangsmåde:

Mazarinmasse.

Kranse XX og sukker køres sammen, smør kommes i lidt efter lidt til det er homogent, tilsæt stille æg i og melet vendes i til sidst.

Solbær mazarin.

Mazarinmassen vendes med solbærpure.

Chokolade mazarin.

Smelt chokoladen og vend den i mazarinmassen.



Forsættes på næste side



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info



Danmarks Bedste Tørkage 2017

Camilla Olsen, Konditor Bager, Ballerup

Solbærdrøm (fortsat)

Solbær gelé.

Solbær, 100 g sukker, honning, glukose og citronsaft bringes i kog. Pektin og 50 g sukker blandes og hældes i under omrøring, når det koger. Geléen koges 4-5 min ved omrøring og hældes i en flad firkantet bønne og køles ned og sættes på frost, så man kan skære fine firkanter til kagen.

Den færdige tærte.

Jeg bruger pavoni planet silikoneform. 20 g solbærmazarin sprøjtes i, dertil lægges solbærgeléen (10 g) og 20 g chokolademazarin sprøjtes over. Bunden dækkes med 5 g mandelflager. Bages med plade over i 25 min. ved 180 °C. Kagerne afkøles i formen og tages ud. Kagerne overtrækkes i den tempererede Callebaut 57 % chokolade med sprøjtepose på rist.

Kagerne tages af og med pensel laves der pletter af cacaosmør med guld og drysses med guldstøv. Dekoreres derefter med en blomst i fondant.

Vægt: 75 g pr stk.

Udbytte: 62 stk.



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

