

Danmarks Bedste Tørkage 2022

Linda Kjeldsen, Det Franske Conditori, H. C. Ørsteds vej 44, 1879 Frederiksberg

The Humble Orange

Mandel mørdej:

99	g	Flormelis
253	g	Hvedemel
33	g	Mandelmel
2	g	Salt
121	g	Kold smør
55	g	Æg

Grand mariner karamel:

65	g	Sukker	
13	g	Glukose	
33	g	Fløde	
7	g	Smør	
65	g	Lys chokolade	(Callebaut 33,6 %)
16	g	Grand mariner	(Gordon Rouge)

Grand marnier marineret appelsin og skal:

315	g	Appelsin fileter	
105	g	Grand marnier	(Cordon Rouge)
105	g	Vand	
420	g	Sukker	

Frangipan:

130	g	Mandelmel	
130	g	Sukker	
130	g	Smør	
65	g	Æg	
13	g	Vaniljesukker	(Tørsleffs)

Italiensk marengs:

162	g	Sukker A	
54	g	Vand	
54	g	Æggehvider	



22	g	Sukker B	
Appelsin broken gel:			
0,05	g	Vanilleblanding	(Condi)
		50/50	
90	g	Appelsin saft	
0,3	stk	Skal fra appelsin	
15	g	Sukker	
2.4	g	Agar agar	

Hovedopskrift:			
563	g	Mandel mørdej	
198	g	Grand mariner karamel	
26	g	Ristet mandelsplitter	
315	g	Grand mariner marineret	
		appelsin og skal	
468	g	Frangipan	
292	g	Italiensk marengs	
107	g	Appelsin broken gele	

Pynt:
Appelsin skal der har lagt i grande mariner marinade

Fremgangsmåde:

Mandel mørdej:
Smør skæres i terne og opbevare på køl Flormelis, mel, mandelmel og salt blandes sammen Det kolde smør tilsættes til de tørre ingredienser, rør massen sammen til det ligner crumble Tilføj æg til massen, massen skal kun lige røres sammen Opbevares på køl filmet, 24 timer inden brug

Grand mariner karamel:
Sukker smeltet til brun karamel Glukose tilsættes og bruges af Fløde tilsættes lidt a gangen mens der røres rundt Karamellen hældes over chokoladen Smøren tilsættes og massen røres homogen Grand marinerne tilsættes og massen røre igen homogen Køles ned inden brug

Grand marnier marineret appelsin og skal:
Skræl appelsinerne med en kartoffel skræller og skære skallen i strimler der er 2-3 mm brede Skære fileterne ud af appelsinerne og del dem i 3 Sukker vand og grand mariner varmes på til sukkeret er opløst Lagen hældes ud over appelsin filterne og appelsin skallerne Lad det hele marinere i 24-72 timer ved rum temperatur

Frangipan:
Smørren temperas Rør alle ingredienserne sammen

Italiensk marengs:
Sukker A og vand koges op til 120 grader Æggehvider og sukker B piskes til let marengs Siruppen piskes i de let pisket marengs Pisk marengs til den er stift og lun

Appelsin broken gel:
Vanilleblanding, appelsin saft, appelsin skal og sukker koges op Agar Agar piskes i og koges ca. 1 minut Køles ned Blændet massen, tilføj eventuel mere appelsin saft hvis konsistensen er for tyk Opbevares på køl

Den færdige kage:
Rist mandelsplitterne til gyldenhed Rulle mandel mørdejen ned på 3 mm For en fedtet brioche form med en diameter på 6 cm Sprøjt en dut af grande mariner karamellen i bundet af formen Læg en smule ristet mandelsplitter oven på karamellen Læg 3-4 stykker grande mariner marineret appelsin flitter stykker ned oven på Sprøjt frangipan oven på og skrap det overskyndende af med en paletkniv Bages i ca. 20 minutter ved 175 grader Efter nedkøling vendes kage ud af brioche formen Sprøjt en marengs dut på toppen med en stjerne tyl 18 mm Fugt en tsk og tryk den ned i marengs så der kommer et hulrum I hulrummet sprøjtets appelsin broken gel Pynt kagen af med en appelsin skal der har lagt i grande mariner marinaden

Vægt: ca. 73

Tankerne bag det udviklede kage:

Den nye klassiker der tager afsæt i grand mariner Der er lavet et utallige af klassiker der indeholder grand mariner på den ene eller den anden måde. Nu ville jeg give mit bud, på et produkt der forhåbentlige kunne være med i den tunge liga. The Humble orange indeholder kvalitet råvare hvor der er fokus på smage og sammen sætningen mellem råvaren. Alle elemeterne i tørkagen opvejer og giver plads til hinanden, så man for en smag oplevelser ud over det almindelig.



Se flere opskrifter på www.bkd.dk