

Danmarks Bedste Kransekage 2023

Gabriel Ahlgreen, Vanilla Chocolatier & Konditori, Paladspassagen 14, 7100 Vejle

Passionata

Kransekage masse:

2.900 g	Kranse XX	(Odense)
1.120 g	Sukker	
350 g	Hvid miso	(kan fåes i hvilken som helst asiatisk butik)
430 g	Æggehvider	



Passionsfrugt flæsk:

181 g	Passions puré	(Boiron)
181 g	Vand	
380 g	Nr 1. sukker	
145 g	Glukose	
72 g	Nr 2. sukker til pectin	
9 g	Pectin	
4,5 g	Citronsyre	(Condi)

Chokolade dyp:

1000 g	Valrhona dulcey chokolade	(Valrhona)
50 g	Kakaosmør	(Valrhona)
140 g	Ristede Pecan nødder	

Pynt:

500 g	Valrhona dulcey chokolade	(Valrhona)
10 g	Tørret rosenblade	(Condi)

Hovedopskrift:

500 g	Kransekagemasse	
90 g	Passionsfrugt flæsk	
66 g	Pecannød dyppelse	
10 g	Chokolade pynt	

Pynt:

Chokolade pynt som beskrevet i delopskrift

Fremgangsmåde:

Kransekage masse:

Kranse XX og sukker køres sammen, miso tilsættes, og derefter æggehvider lidt ad gangen. Hele massen rulles ud til 1 cm tykkelse på bagepapir, og kommes i en kantramme (60*40cm) Bunden bages i 9 min. ved 210 °C. Bunden stilles på frost indtil brug

Passionsfrugt flæsk:

Passionspuré, vand, glukose, og sukker nr. 1 varmes til 40 °C. Sukker nr. 2, og pectin blandes godt, og kommes i passionsmassen. Hele massen koges til 108 °C og citronsyre tilsættes og massen tages herefter af blusset. Massen hældes på den kolde plade kranse kage og fryses ind igen. OBS! Bemærk det skal hældes på kransekage bunden imens at det er meget varmt/med det samme.

Chokolade dyp:

Chokolade og kakaosmør, blandes og tempereres som foreskrevet på posen. Ristede Pecan nødder blandes i massen. Kransekagerne skal dyppes heri, mens de er frosne.

Pynt:

Chokolade tempereres som foreskrevet på posen. Kommes i en sprøjtepose og sprøjt på rent bagepapir, dutter ca 1 cm i diameter, og tilføj den tørrede rosenblomst gennem en sigte, så det bliver til pulver. Ryst pladen godt så dutterne flader ud og støvet fordeler sig.

Den færdige kage:

Den frosne bund med passionsfrugt flæsk på skæres ud i stykker af 3x9 cm og dyppes i pecan/chokolade massen. Bemærk de skal dyppes helt op til kanten. De pyntes med 3 chokolade oblater med tørret rosenblad.

Vægt: 65 g

Udbytte: 10 stk

Tankerne bag det udviklede kage:

Jeg vil gerne udvikle en slags kransekage med power på smagen, med hjælp fra asien. En kage der visuelt kan skille sig ud i montren, og en anderledes tekstur end den klassiske marcipan fornemmelse.



Se flere opskrifter på www.bkd.dk