

Danmarks Bedste Kransekage 2023

Katrine Bergmansen, Johns Kagehus, Oliefabriksvej 160, 2770 Kastrup

Solbær/Pecan drøm

Karamelliserede pekannødder:		
300	g	Pekannødder
150	g	Sukker

50	g	Vand
----	---	------

Solbær Broken Gel:		
527	g	Solbær puré
135	g	Sukker A
7	g	Citras (Texturas)
8,9	g	Gellan (Texturas)
0.9	g	Pektin
28	g	Sukker B
93	g	Solbær puré til at blende glat
23	g	Citronsaft til at blende glat

Kiks:		
321	g	Sukker
159	g	Brun Farin
128	g	Pekannøddemel
63	g	Karamelliserede blandede Pekannødder
514	g	Hvedemel
257	g	Smør
128	g	Æg
10	g	Salt
6	g	Bagepulver
13	g	Kanel

Espresso glasur:		
200	g	Flormelis (Dobbelt sigtet)
34-35	g	Espresso

Hovedopskrift:		
516	g	Kranse XX (Odense Marcipan)



65 g	Brun Farin
65 g	Sukker
77 g	Flormelis
2,2 g	Salt
95 g	Karamelliserede blendede pekannødder
86 g	Æggehvider
95 g	Pekannøddemel

Pynt:

60 g Valrhona Dulcey chokolade, 200 g Solbærbroken, 20 g Espresso glasur, 80 g Kiks

Fremgangsmåde:

Karamelliserede pekannødder:

Hæld alle ingredienserne i en gryde og karamelliser nødderne. Blend til mel

Solbær Broken Gel:

Solbær pure, Sukker A koges til kogepunktet. Stavblend Citras, Gellan, Pektin og sukker B i. Nedkøles og blendes glat på robotten med solbærpuré og citronsaft.

Kiks:

Kør alle ingredienserne sammen til en ensartet masse. Rulles ned på 2mm, udstikkes og sættes på perforeret måtte. Bages i 4 min på 190 °C

Espresso glasur:

Røres klumpfrit uden at røre luft i. Overdækkes med en fugtig klud hele tiden. Bruges når den er håndtemperatur.

Den færdige kage:

Kør kranse XX og sukker, brun farin og flormelis sammen. Tilsæt resten af ingredienserne og kød til en ensartet masse. Rul massen ned på 3 cm og frys. Skæres 7 cm x 2 cm = 50 g stykket. Bages på silikonemåtte i ovnen på 220 °C i 7 min. Dyppes i Dulcey chokolade fra Valrhona og sættes på kiks. Sprøjtes med espresso glasur. Pyntes med chokolade pynt og solbær broken gel

Vægt: 67 g

Udbytte: 20 stk

Tanker bag det udviklede kage:

En Himmelsk mundfuld



Se flere opskrifter på www.bkd.dk