

Danmarks Bedste Småkage 2023

Katrine Bergmansen, Johns Kagehus, Oliefabriksvej 160, 2770 Kastrup

Dulcey Pecan

Karamelliserede pekannødder:

300 g	Pekannødder
150 g	Sukker
50 g	Vand

Hovedopskrift:

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



Pynt:

Valrhona Dulcey chokolade / Guld spray (Condi)

Fremgangsmåde:

Karamelliserede pekannødder:

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

Den færdige kage:

Kør alle ingredienserne sammen til en ensartet masse. Rulles ned på 3mm, udstikkes og sættes på perforeret måtte. Bages i 6 min på 190 °C Temperer chokolade. Når småkagen er afkølet kommes 2 g chokolade pr stk. Frys Stempel og stempel alle småkagerne. Drys let med guld spray.

Vægt: 10 g

Udbytte: 200 stk

Tankerne bag det udviklede kage:

Ville gerne udvikle en ny julesmåkage. Pekannødder og kanel er bare virkelig lækkert sammen med Valrhonas Dulcey chokolade. Derfor skulle disse smage indgå i min småkage



Se flere opskrifter på www.bkd.dk

