

Danmarks Bedste Småkage 2023

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

Lemon tree

Småkagedej:

1.800 g	Smør	(Thise øko)
1.170 g	Flormelis	
250 g	Helæg past	
2.000 g	Hvedemel	
75 g	Revet citronskal	
3 g	Salt	



Citrongelé:

100 g	Citron saft	(Boiron)
100 g	Vand	
210 g	Nr. 1 sukker	
70 g	Glukose	
40 g	Nr. 2 sukker	
2,5 g	Citronsyre	(Condi)
2 g	Vaniliesukker	
2 g	Agar	(Condi)
4 g	Pectin	

Hovedopskrift:

100 g	Småkagedej	
26 g	Citron gele	
13 g	Hvid chokolade	(Valrhona)
25 g	Helæg	

Pynt:

Tørrede rosenblade (condi)

Fremgangsmåde:

Småkagedej:

Det hele køres sammen til en fast dej med spartel. Stilles på køl indtil brug. Rulles direkte fra køl

Citrongelé:

Citron, vand, nr. 1 sukker og glukose koges til 50 °C. Sukker nr. 2 og pectin blandes og tilsættes. Massen koges til 105 °C og citronsyre og vaniliesukker kommer i. Massen tages af varmen og hældes i en skål, der stilles på køl til det sætter sig.

Den færdige kage:

Småkagedejen tages fra køl og rulles ned på 2 mm på rullebord. Rør citrongeléen godt op og sæt dutter (2,6 gram) med ca 10 cm mellemrum, på halvdelen af det udrullede stykke. Sprøjt/pensel med helæg og læg den anden halvdel af dejen, hen over dutterne. Pres forsigtigt omkring hver dut og stik dejen ud (der hvor dutterne er) med kruset udstikker på 4,5 cm i diameter. Flyt dem til en bageplade og bag småkagerne ved

180 °C i 10 min, eller gyldne. Når småkagerne er kolde dyppes de i den ene side i tempereret hvid chokolade og drysses let med tørrede rosenblade

Vægt: 14 g

Udbytte: 10 stk

Tankerne bag det udviklede kage:

Jeg vil gerne skabe en anderledes småkage, der ikke bare er flad og bagt. Derfor har jeg ladet mig inspirere af ravioli pasta, og lavet denne småkage på samme måde. Med det midterste lag får man mulighederne for en ekstra smagsdimension - ikke bare med denne opskrift men med utallige kombinationer. En småkage man kan tænke over, i stedet for bare at køre ind som man plejer.



Se flere opskrifter på www.bkd.dk