

Danmarks Bedste Småkage 2023

Alejandro Estruch Gonzalez, La Glace, Skoubogade 3, 1158 København, Danmark

Nødder/Karamel

Småkagedej:

225	gr	Smør
60	gr	Macadamianødde pasta
135	gr	Flormelis
75	gr	Æg
1/2	stk	Vaniljestang
300	gr	Hvedemel
75	gr	Macadamianøddemel
2	gr	Salt



Karamel:

375	gr	Fløde
359	gr	Sukker
75	gr	Glucose
100	gr	Smør
1	gr	Natron
3	gr	Lecitin
3	gr	Salt
1	stk	Vanilje stang

Hovedopskrift:

2	stk	Småkager
2	gr	Karamel
<1	gr	Hazelnut (Callebaut) Bresilienne
<1	gr	Mælkechokolade
<1	gr	Guld

Pynt:

Mælkechokolade + Guld

Fremgangsmåde:

Småkagedej:

Bland smør og pasta sammen og tilføj sukker Bland ægget i. Når massen er helt homogen, tilsættes mel, Macadamianøddemel, salt og vanilje. Sæt dejen på køl og rul den ned på 3mm og stik dejen ud med en 4 mm udstikker. Bag de frosne småkager mellem to airmats ved 160 °C i ca. 18 min.

Karamel:

Karameliser sukker. Varm fløden og hæld den over karamel. Tilføj glucose, natron, lecitin og salt. Kog til 114 °C. Rør smør og vanilje i og kog igen til 114 °C. Afkøl til 30 °C og brug.

Den færdige kage:

Smør 2 gram karamel på den ene småkage. Læg de to småkager sammen. Temperer noget mælkechokolade og dyp siderne af småkager. Dekorer småkagen med Hazelnut Bresilienne ved at sætte dem fast i chokoladen. Lav et par striber chokolade på toppen af småkagen og dekorer med guld.

Vægt: 16-18 g

Udbytte: 1 stk

Tankerne bag det udviklede kage:

Smagen af nødder kombineret med den fyldige smag af karamel skaber en lækker småkage, der får saltet i karamellen til at afbalancere mod den fede smag fra nødderne.



Se flere opskrifter på www.bkd.dk