

Grilltærte

Grillsæsonen er for alvor i gang og en dessert på grillen er et anderledes og festlig indslag til enhver grillmenu. Gør det nemt for kunderne og tilbyd lækre tærter, så kan laves på eftervarmen.



Grilltærte med rabarber

Opbygning

1. Linsedej
2. Mazarinmasse
3. Fyld
4. Mandelstreusel



Linsedej

Hvedemel	950 g
Mimetic Primeur	650 g
Flormelis	300 g
Mandelmel	50 g
Æg	100 g

Metode

Ingredienserne køres sammen med krog til en homogen linsedej. Hviler minimum 60 min inden den rulles ned på 3mm.

Anvend ca 75 g. pr. kage.

Mazarinmasse

Plange Franchipan	1500 g
Smør	1000 g
Sukker	1000 g
Æg	800 g

Metode

Plange Franchipan, sukker og smør køres sammen. Æg tilsættes lidt efter lidt til en homogen mazarinmasse.

Anvend ca. 250 g. pr. kage

Fyld

Frosne rabarber	1000 g
-----------------	--------

Metode

Klar til brug.

Anvend ca. 100 g. pr. kage

Streusel

Hvedemel	1000 g
Sukker	1000 g
Smør	1000 g
Plange Franchipan	500 g
Hakkede mandler	250 g

Metode

Ingredienserne køres sammen med krog.

Anvend ca. 125 g. pr. kage.

Fremgangsmåde

Aluform 00941 smøres og fores med linsedej i bunden. Mazarinmasse fyldes i så formen er ca. 1/3 fyldt op. Fordel de frosne rabarber på massen og dæk med streusel.

Kagen kan bages i ca. 45 minutter på grillens eftervarme (eller i ovnen ved 180 grader).

Step by step



TIP!

Du kan bruge opskriften i egne forme og bage tærterne færdigt inden salg.



Varenumre

Mimetic 382017
Frachipan 200038

Kontakt os

Ønsker du mere information eller har du spørgsmål, er du altid velkommen til at kontakte BÄKO DANMARK eller din Puratos konsulent:

Puratos Danmark

Lysholt Allé 3
7100 Vejle
Danmark



+45 74 62 20 59



salg@puratos.om



www.puratos.dk



Mads
2028 2879
Syd -og Sønder-
jylland



Morten
2028 2890
Sjælland &
ørerne



Dan
2028 2893
Nord -og Midtjylland,
& Fyn