

MANSIKKAKAKKU

Kaakaopohja:

98972310 / Kakkupohjaseos GF **1000 g**
2400125 / Kaakaojauhe tumma **110 g**
5500010 / Kokomunamassa **450 g**
Vesi **390 g**

Mousse:

3800001 / Vispikerma **1200 g**
Maustamaton jogurtti **800 g**
2000019 / Kermahyydykejauhe **360 g**
4200008 / K-kide sokeri **100 g**
2200044 / Sitruunatäysmehu **80 g**

2200001 / Konditoria mansikkahillo (tarttumapinnaksi)
76-683 / Maitosuklaakrokantti (ripote hillon päälle)

Mansikkaglaze:

2200056 / Mansikkasose 100 % **1000 g**
4200008 / K-kide sokeri **250 g**
3697 / Pintahyytelö neutral **400 g**
Liivatelehti (kuivapaino) **48 g**

Seikoitusaika **8–10 min**
Paistolämpötila **175 °C**
Paistoaika **30 min**

Leivontaohje:

Kaakaopohja:

Punnitse kakkujauhoseos, munamassa sekä vesi sekoituspataan ja vaahdota massasta kuohkea ja vaalea massa. Kääntele lopuksi joukkoon käsin vielä siivilöity kaakaojauho.

Mousse:

Sekoita keskenään sokeri, jogurtti, sitruunamehu sekä kermahyydykejauhe (huomioi lämpötila! Lämmitä jogurtti ja sitruunamehu noin 35-asteiseksi, jonka jälkeen lisää hyydykejauheen ja sokerin). Kääntele joukkoon löysäksi vaahdotettu kermavaahto.

Mansikkaglaze:

Kuumenna kattilassa mansikkasose ja sokeri kiehu-vaksi. Lisää pintahyytelö ja kiehauta. Lisää liivate ja kiehauta. Siirrä toiseen astiaan ja anna jähmettyä kylmässä yön yli.

Lämmitä muutama kymmenen sekuntia ja poraa sauvasekoittimella sileäksi. Varo ilmakuplia!



CONDITE