

Topfil Black Currant 60 %

Dansk produceret frugtfyldning med en lækker og fantastisk smag af solbær



Fantastisk smag af solbær

Fleksibel i anvendelse

Produceret i Danmark

Topfil Black Currant 60 %

Danskproduceret marmelade med masser af smag

Topfil Black Currant 60 % er en lækker frugtfyldning, som kan anvendes i et stort udvalg af kager og andet bagværk, da den er både bage- og frysestabil. Frugtfyldningens dybe smag af solbær og dens flotte mørke farve giver dine brød og kager et unikt twist, som dine kunder vil elske. Topfil Black Currant 60 % er meget fleksibel og kan anvendes direkte fra spanden eller blandes med eksempelvis fløde, gelé eller creme.

Opskrift: Solbærsmutter

Ingredienser:	
<i>Linsedej:</i>	
Mimetic Primeur 5 %	1000 g
Flormelis	750 g
Æg	250 g
Hvedemel	1500 g
<i>Fyldning:</i>	
Topfil Black Currant 60 %	1000 g
<i>Dekoration:</i>	
Puratop White Icing	1000 g
Frysetørret solbær	Tilpas

Fremgangsmåde:

Linsedej:

Alle ingredienserne køres sammen ved medium hastighed. Dejen skal være glat og ensartet. Rulles ned på 3 mm. Pladen deles i 6 stænger. Bages ved 160 grader i ca. 35 min.

Fyldning:

Topfil Black Currant 60 % er klar til brug.

Dekoration:

Puratop White Icing varmes op til 35-40 grader og er herefter klar til brug.

Opbygning:

Når linsedejstængerne er afkølet, lægges ca. 100 g Topfil Black Currant 60 % på hver anden bund, hvorefter toppen lægges på. Snitten glaseres med Puratop White Icing (ca. 100 g pr. stang), inden den dekoreres med frysetørrede solbær.



Produkt info:

Bäko varenummer: 215541

Forpakning: 12 kg

Holdbarhed: 9 mdr.

Opbevaring: Tørt 5-25 °C

