

Göteborgsbakelsen

Recept cirka 16 stycken

Mördeg

200 gram smör kallt
100 gram florsocker
300 gram vetemjöl
20 gram äggula

Metod:

- Skär smöret i kuber
- Väg upp allt och blanda med vinge tills det går ihop
- Platta ut och kyl till nästa dag



Mazarinmassa

300 gram mandelmassa
150 gram smör rumsvarmt
150 gram ägg

Metod:

- Blanda mandelmassan med lite av smöret
- Tillsätt resterande smör och blanda till slät konsistens
- Tillsätt äggen lite i sänder och blanda till jämn massa

Passionscurd

100 gram passionspuré
2 gram agar-agar
100 gram socker
100 gram ägg
130 gram smör

Metod:

- Skär smöret i kuber
- Väg upp 30 gram puré samt agar i kastrull
- Väg upp allt annat utom smöret i en annan kastrull
- Värm till 85 grader och blanda med stavmixer
- Koka puré och agar 1 minut och tillsätt i den större mängden
- Mixa i smöret, sila, kyl

Mandelströssel

50 gram kallt smör i kuber
50 gram farinsocker
20 gram vetemjöl
40 gram rostad hackad mandel
40 gram feullitine
0,6 gram salt
2 gram vaniljsocker

Metod:

- Blanda allt utom mandel och feullitine med vinge
- Tillsätt och blanda lite till
- Strö ut på plåt och kyl ca en timma
- Baka av på 190 grader i 18 minuter
- Gör smul och blanda med 70 gram vit choklad
- Kyl igen och hacka i mindre bitar

Passionsmousse

280 gram passionspuré
190 gram italiensk maräng
14 gram gelatin (brons)
470 gram löst vispad grädde

Metod:

- Lägg gelatinet i blöt
- Smält gelatinet i ca 50 gram av purén
- Blanda i resten av purén
- Blanda med marängen
- Vänd ner den löst vispade grädden

Italiensk maräng

130 gram äggvita
155 gram strösocker
45 gram vatten

- Koka socker och vatten till 121 grader
- Slå över äggvitan under vispning och vispa till styv maräng

Vispad ganache, chokladkräm

80 gram grädde
9 gram invertsocker (kan ersättas med akaciahonung)
13 gram glykos
1/2 vaniljstång, dela och skrapa ur
60 gram vit choklad
110 gram, kall grädde

Metod:

- Koka upp grädde, invertsocker och glykos med vaniljen, låt dra
- Koka upp igen, slå över chokladen, mixa
- Mixa i den kalla grädden, kyl
- Vispas upp vid användning

Glaze

14 gram gelatinpulver
85 gram vatten
210 gram glukos
210 gram socker
105 gram vatten
140 gram kondenserad mjölk
210 gram vit choklad

Metod:

- Blötlägg gelatinet i vattnet
- Koka upp socker, glukos och vatten
- Ta av från värmen och tillsätt gelatinet
- Tillsätt den kondenserade mjölken
- Häll över chokladen och mixa

Montering

- Fodra tarteletteformar med mördeg
- Fyll till 2/3 med mazarinmassa och baka av i ca 190 grader
- Låt svalna
- Stryk upp med passionscurd
- Glaza moussekupolerna och montera på bottnarna
- Spritsa på ganache och lägg på mandelströssel och dekor