



LATTE MACHIATTO-TÆRTE M/ VALNØDDER OG CHOKOLADE

ANTAL STK. A XX GRAM: 30 stk. á 315 gram

LYS KAGEDEJ: 2.000 g **CREDI® Luksus Cake**
650 g Æg
600 g Olie
400 g Vand

FREMGANGSMÅDE: Alle ingredienser røres sammen med spartel ved lav hastighed i 3-4 minutter

BORGMESTERMASSE: 500 g **Universal Fyld**
500 g Sukker
150 g Vand
500 g Blød røremargarine

FREMGANGSMÅDE: Universal Fyld og sukker røres sammen med vand. Røremargarine tilsættes lidt efter lidt, til massen er jævn.

LINSEDEJ: 1.500 g Hvedemel
1.000 g Rullemargarine
510 g Flormelis
175 g Æg
30 g **Bagepulver**

FREMGANGSMÅDE: Alle ingredienser æltes sammen på en gang. Dejen skal kun lige æltes sammen.

ØVRIGE INGREDIENSER: 320 g Kaffe Latte Machiatto pasta
450 g Valnødder
360 g Callebaut Dark Callets 811 (Chokoladeknapper)
120 g Mandelflager

ARBEJDSBESKRIVELSE: Linsedej rulles ned på 2,5 mm, og stikkes ud med rund udstikker Ø180 og tærteforme Ø158x24 mm fores med linsedejen. Den færdige borgmestermasse røres sammen med kagedejen og Latte Machiatto pasta, og 185 g masse vejes af i hver af de forede linsedejsforme. 15 g valnødder, 12 g chokolade og 4 g mandelflager fordeles ovenpå dejen, og tærterne bages i ca. 28 min, ved ca. 175 °C.

Credin A/S

Palsgaardvej 12 · DK-7130 Juelsminde · Denmark · Tel +45 7224 3000
fax +45 7224 3001 · cvr/vat 26447003 · www.credin.dk

Recipe information which is based on our own trials and other application technology information given is, to the best of our knowledge, reliable. However, no guarantees are given, not even in case of negligence on the part of Credin A/S, and users of our products should conduct their own trials to determine whether our products are suitable for the user's purposes.