

Danmarks Bedste Bagt Tærte 2018

Gabriel Trærup Ahlgreen, Vanilla Chocolatier & Konditori, Vejle

Dolce

Pate de fruit:

| | | |
|-------|---------------------|----------|
| 500 g | Passions frugt pure | (Boiron) |
| 500 g | Abrikospure | (Boiron) |
| 900 g | Melis 1 | |
| 160 g | Glukose | |
| 100 g | Melis 2 | |
| 20 g | Pektin | |
| 14 g | Citronsyre | |

Mørdej:

| | | |
|-------|-------------------|------------|
| 260 g | Smør | (Lurpak) |
| 160 g | Flormelis | |
| 50 g | Hasselnødmel | |
| 10 g | Blende kakao nibs | (Valhrona) |
| 100 g | Helæg | |
| 470 g | Hvedemel | |
| 3 g | Salt | |

Kompot:

| | | |
|-------|------------------|--|
| 400 g | Abrikoser friske | |
| 100 g | Farin | |
| 3 g | Pectin | |

Frangipanne:

| | | |
|-------|-----------------------|----------|
| 100 g | Mandelmel | |
| 100 g | Hasselnødmel - ristet | |
| 200 g | Smør | (Lurpak) |
| 200 g | Mel | |
| 100 g | Helæg | |

Ganache:

| | | |
|--------|------------------|------------|
| 500 g | Fløde | |
| 1000 g | Dulcey chokolade | (Valhrona) |

| | | |
|-------|---------|----------|
| 100 g | Smør | (Lurpak) |
| 50 g | Glukose | |

Hovedopskrift:

| | | |
|-------|---------------|--|
| 155 g | Mørdej | |
| 100 g | Kompot | |
| 200 g | Frangipanne | |
| 100 g | Ganache | |
| 130 g | Pate de fruit | |

Pynt:

Mørk chokolade plade rondel

Frengangsmåde:

Pate de fruit:

Pure, sukker 1 og glukose varmes til 40 °C. Så kommer sukker 2 blandet med pektin i massen og koges op. Ved 100 °C tilsættes citronsyre - hele massen koges til 110 °C, og støbes i en halvkugle form på 130 g Kan evt støbes i en rund form hvis ikke man har en halvkugle form

Mørdej:

Det hele køres sammen og stilles på køl. Rulles ud og fores i forme

Kompot:

Farin og pectin blandes sammen og hældes over abrikoserne. Det hele koges op og stilles på køl

Frangipanne:

Det hele røres sammen med spartel og stilles til side

Ganache:

Fløde og glukose koges op. Chokolade tilsættes og stilles tilside. Smør røres i.

Den færdige kage:

Mørdejen fores i en lav ring 18 cm ø. Kompotten kommer i bunden efterfulgt af frangipanne. Bages ved 170 °C i ca 20 min. Kagen køles af. Derpå hældes ganache på imens den er flydende. Ovenpå ganache kommer pate de fruit og den slutes af med en chokolade ring

Vægt: 700 g

Udbytte: 1 stk.

Tankerne bag det udviklede kage:

Tanken bag kagen er at komme lidt væk fra at det altid skal være citrontærter med et tvist, eller den klassiske muffindej med frugt og strøsel. Dem har vi bare set lidt for meget til. Derfor har jeg lavet en lidt anderledes model, med en frugt kompot, og en gammel teknik, at lave en pate de fruit, med passion og abrikos.



Se flere opskrifter på www.bkd.dk