

Plange Franchipan

Bag lækre og sprøde kager med smag af mandel

Franchipan er en lækker kageblanding lavet på mandelmel, der trods sin typiske brug til franske mandelkager også kan anvendes til Mazarinmasse, Borgmestermasse, Makroner & Fragelité. Du opnår en skøn smag af søde mandler i både nye og klassiske kager. Franchipan er let at anvende, har en god fryse, tø- og bagestabilitet og er billig i brug - alt sammen med til at give dig et rigtig godt produkt.

Få **10%** på
Plange Franchipan i
maj og juni måned,
via Bäko.

Brug den til sommerens
lækre jordbærtærter eller
smagfulde makroner
til desserten

Bäko varenr:
200038

Emballage:
10 kg

Holdbarhed:
9 mrd.

Jordbærtærte med Franchipan

Ingredienser - Linsedej:

Mel	1.000 g
Mimetic Primeur 5%	666 g
Flormelis	333 g
Æg	100 g

Fremgangsmåde:

Køres sammen til linsedej. Rulles ned på 3 mm. Stikkes og kommes i tærteform.

Ingredienser - Mazarinmasse:

Plange Franchipan	1.500 g
Sukker	1.000 g
Margarine eller smør	1.000 g
Mel	200 g
Æg	800 g
Vand	300 g

Fremgangsmåde:

Plange Franchipan, sukker, margarine/smør og mel røres sammen med spartel. Når massen er homogen tilsættes æg og vand lidt ad gangen under fortsat omrøring. Mazarinmasse fyldes ovenpå linsedejen i tærteformene og bages i ca. 35 min. ved 180°C.

Tip: Ønsker du en ekstra svampet og lækker luksus mazarinmasse, så undlad mel og vand fra opskriften

Ingredienser - Kransekage:

Kransekagemasse	1.000 g
Sukker	400 g
Æggehvider	125 g

Fremgangsmåde:

Kransekagemasse og sukker køres sammen. Æggehviderne tilsættes løbende. Sprøjt en dråbekant på de bagte tærter og bag herefter kagen i ca. 5-6 min. ved 240°C til kransekagen er gylden.

Ingredienser - Chokolade:

Belcolade Noir Selection 55%	1.000 g
------------------------------	---------

Fremgangsmåde:

Når tærterne er afkølet stryges de med et tyndt lag tempereret mørk chokolade.

Ingredienser - Konditorcreme:

Belcreme Vivace	400 g
Vand (eller mælk)	1.000 g

Fremgangsmåde:

Piskes sammen i 5-6 min. ved maksimal hastighed til en luftig konditorcreme. Sprøjt cremen på toppen af tærterne i ønsket mængde.

Ingredienser - Friske jordbær & gele:

Jordbær	Tilpas
Harmony Ready Neutral	1.000 g

Fremgangsmåde:

Dekorer tærterne med friske, halverede jordbær. Afslut med ønsket mængde af Harmony Ready Neutral eller Harmony Sublimo.