

# Dags för Mors Dag



# Pina Colada-tårta

Bjud mamma på en läskande god drinktårta i år. Den här blivande kundfavoriten innehåller sommarsmaker i form av ananas, kokos och vit choklad. Dekorera med färgglada paraplyer för äkta drinkkänsla!

## Pina Colada-tårta

### INGREDIENSER

Art. nr.	Ingrediens	Vikt (g)
905918	Pina Colada Jelly	200,0
905919	Riskrisp	200,0
905921	Vit Chokladmousse	250,0

<b>Total degvikt:</b>	<b>650,0</b>
<b>Antal enheter:</b>	<b>1</b>
<b>Enhetsvikt i gram:</b>	<b>650,0</b>

### ARBETSBESKRIVNING

Fodra ringar med plastband. Lägg i en krispbotten och ovanpå en frusen jelly. Fäst jellyn i krispbotten med lite mousse. Fyll upp ringarna med chokladmousse och stryk slätt. Sätt på frys. Dekorera valfritt.

## Riskrisp

### INGREDIENSER

Art. nr.	Ingrediens	Vikt (g)
46253	Mandelpraliné	100,0
46200	Belcolade Mörk	50,0
462601	Kakaosmör CB1 4	10,0
22460	Ris Rostat 8 kg	100,0
63113	Kokosrasp Medium 25	50,0

<b>Total degvikt:</b>	<b>310,0</b>
<b>Antal enheter:</b>	<b>1</b>
<b>Enhetsvikt i gram:</b>	<b>310,0</b>

### ARBETSBESKRIVNING

Rosta kokosen gyllenbrun. Smält choklad, praliné och kakaosmör. Blanda i ris och den rostade kokosen och fyll upp i gummiformar som är något mindre i diameter än den färdiga tårtan.

## Pina Colada jelly

### INGREDIENSER

Art. nr.	Ingrediens	Vikt (g)
591271	Pure Pina Colada 1 kg	1 000,0
64050	Gelatinblad	25,0

<b>Total degvikt:</b>	<b>1 030,0</b>
<b>Antal enheter:</b>	<b>1</b>
<b>Enhetsvikt i gram:</b>	<b>1 030,0</b>

### ARBETSBESKRIVNING

Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten. Smält gelatinbladen och blanda i den rumstempererade puréen, blanda ordentligt. Häll upp jellyn i gummimattor som är något mindre än den färdiga tårtan. Sätt på frys.

## Vit chokladmousse

### INGREDIENSER

Art. nr.	Ingrediens	Vikt (g)
46220	Belcolade Vit	1 000,0
27061	Vispgrädde 40%	3 000,0
64050	Gelatinblad	50,0
901135	Pate à Bomb	995,0

<b>Total degvikt:</b>	<b>5 045,0</b>
<b>Antal enheter:</b>	<b>1</b>
<b>Enhetsvikt i gram:</b>	<b>5 045,0</b>

### ARBETSBESKRIVNING

Blötlägg gelatinet. Smält gelatinet och vispa ner det i Pate à Bomben. Tillsätt 1/6 av grädden i chokladen. Vänd sedan ner chokladen i Pate à bomben. Vänd ner resterande grädde i omgångar i chokladen/Pate à bomben.