

SMAKFULLA

# Tryfflar

*från Kåka*



GODA SMAKER SOM ENKELT GÖR DINA BAKVERK KRÄMIGT GODA. LÅT DIN FANTASI FLÖDA OCH  
BLANDA ÄVEN DE MED ANDRA SMAKSÄTTARE, NÖTTER, MANDEL ELLER ANNAT CRISP  
FÖR VARIATION. SAMTLIGA TRYFFLAR ÄR UTAN PALMOLJA.





## Nötmouse med saltrostade hasselnötter

### INNEHÅLL

SOFTCAKE GRUNDRECEPT	2 000 g
VISPRÄDDE 40%	750 g
VANILJKRÄM 4x2,5	100 g
NÖTTRYFFEL	200 g
-DEKOR-	
HASSELNÖTSKÄRNOR HELA ROSTADE	300 g
VATTEN	50 g
HAVSSALT	10 g
Total degvikt:	2 360 g
Antal enheter:	1
Enhetsvikt i gram:	2 360 g

Blanda salt och vatten till en behaglig sålta. Fukta hasselnötterna med saltvattnet och rosta till fin färg i 190°C. Stryk ut Softcake massan jämnt i en kapselplåt och baka i 195°C i ca 20 minuter. Låt svalna och skär upp i önskad storlek. Blanda Nöttryffel och vaniljkräm, tillsätt sedan den lättvispade grädden försiktigt portionsvis. Spritsa på krämen med en St.Honore tyll och dekorera med hasselnötterna.

### SOFT CAKE GRUNDRECEPT

SOFTCAKE 10kg	1 000 g
RAPSOLJA KåKå	300 g
HELÄGG FLYTANDE	325 g
VATTEN	200 g
Total degvikt:	1 825 g
Antal enheter:	1
Enhetsvikt i gram:	1 825 g

Blanda alla ingredienser med vinge i 5 minuter på låg hastighet.



## Nöttryffel med päron

### INNEHÅLL

PETIT CHOUX	1 000 g
TOPFIL PÄRONKUB 60% 5	400 g
NÖTTRYFFEL	500 g
-DEKOR-	
MÖRDEG 1-2-3	500 g
STRÖSOCKER K525	65 g
DEKORATIONSFLORSOCKER	10 g
Total degvikt:	2 115 g
Antal enheter:	1
Enhetsvikt i gram:	2 115 g
Avbakning	160°C
Avbakningstid	20-25 min

### PETIT CHOUX

PETITS CHOUX MIX	1 000 g
VATTEN	1 500 g
Total degvikt:	2 500 g
Antal enheter:	1
Enhetsvikt i gram:	2 500 g

Blanda vatten (45-50°) och mixa med vinge i 3-4 min. Spritsa upp i önskad form och storlek.

Blanda mördegen med strösocker och kavla ut ca 3 mm tjock och stick ut rundlar. Spritsa upp små kupoler med PetiChouxmassan, och lägg på en mördegsrundel och baka av. När bollarna har svalnat skär av toppen och fyll i lite Topfil Päron. Spritsa på Nöttryffel och lägg på locket. Pudra med florsocker.

### MÖRDEG 1-2-3

STRÖSOCKER K525	1 000 g
SMÖR NORMALSALTAT	2 000 g
BAGERIVETEMJÖL KÅKÅ	3 000 g
Total degvikt:	6 000 g
Antal enheter:	1
Enhetsvikt i gram:	6 000 g

Blanda de rumstempererade ingredienserna med krok.





## Ljus tryffel med hallon

### INNEHÅLL

TEGRAL SATIN CREAMCAKE CHOKLAD	1 000 g
TOPFIL HALLON 60% 5kg	10 g
LJUSTRYFFEL	750 g
Total degvikt:	1 760 g
Antal enheter:	1
Enhetsvikt i gram:	1 760 g

Fyll upp chokladsmeten i små silikonformar och spritsa i lite Topfil Hallon. Baka i 200°C i ca 6 minuter. När kakan svalnat plockas de ur formarna och spritsa på lite Ljustryffel på toppen. Dekorera med ett hallon.

### TEGRAL SATIN CREAMCAKE CHOKLAD

TEGRAL SATIN CREME CAKE CHOKLAD	1 000 g
HELÄGG FLYTANDE	350 g
VATTEN	225 g
RAPSOLJA KäKå	300 g
Total degvikt:	1 875 g
Antal enheter:	1
Enhetsvikt i gram:	1 875 g

Blanda Tegral med ägg, olja och vatten. Kör 1 min långsamt och sedan 3-4 min på mellanhastighet eller tills anslaget är slätt. Häll i anslagsplåt, muffinsform eller sockerkaksform. Baka av i 180-200°C, 20-40 minuter beroende på vikt.



## Ljus tryffel med blåbär

### INNEHÅLL

TEGRAL SATIN CREAMCAKE NEUTRAL	1 000 g
LJUSTRYFFEL	350 g
BLÅBÄR FRYSTA	400 g
KARDEMUMMAKÄRNOR MALDA 1000g	60 g
Total degvikt:	1 810 g
Antal enheter:	1
Enhetsvikt i gram:	1 810 g

Avbakning 195°C  
Avbakningstid 6-7 min  
Fyll upp smeten i lämpliga silikonformar och lägg på blåbär och kardemumma, baka av. När kakorna svalnat spritsas Ljus Tryffel på, och dekorera med ett blåbär.

### TEGRAL SATIN CREAMCAKE NEUTRAL

TEGRAL SATIN CREME CAKE	1 000 g
HELÄGG FLYTANDE	350 g
VATTEN	225 g
RAPSOLJA KäKå	300 g
Total degvikt:	1 875 g
Antal enheter:	1
Enhetsvikt i gram:	1 875 g

Blanda Tegral Satin Creme Cake neutral med ägg, kör 1 min långsamt med vinge och sedan 3 min på mellanhastighet. Tillsätt vatten och olja och blanda 1 min på låg hastighet. Skrapa ner mix från sidorna och fortsätt blanda till mixen är jämn. Häll i anslagsplåt, muffinsform eller sockerkaksform. Baka av i ca 180-200°C, 25-40 min beroende på storlek.





## Mörk tryffel med körsbär

### INNEHÅLL

PETIT CHOUX	1 000 g	Avbakning	160°C
MÖRK TRYFFEL	700 g	Avbakningstid	25 min
TOPFIL KÖRSBÄR 70% 5kg	700 g	Spritsa upp 8-9 cm stänger av petitchoux-massan och baka av. När dom har svalnat doppas dom i choklad, och skär sedan av toppen. Fyll dom med Topfil Körsbär och en sträng tryffel. Spritsa sedan grädde som är smaksatt med lite vanilj, avsluta med att lägga på locket.	
VISPRÄDDE 40%	1 000 g		
VANILJSTÅNG 18-20 cm	1 st		
-DEKOR-			
KåKå BLOCK MÖRK LYX	200 g		
Total degvikt:	3 601 g		
Antal enheter:	1		
Enhetsvikt i gram:	3 601 g		

### PETIT CHOUX

PETITS CHOUX MIX	1 000 g
VATTEN	1 500 g
Total degvikt:	2 500 g
Antal enheter:	1
Enhetsvikt i gram:	2 500 g

Blanda vatten (45-50°) och mixa med vinge i 3-4 min. Spritsa upp i önskad form och storlek.



## Mörk tryffel med hallon & saltrostade hasselnötter

### INNEHÅLL

TEGRAL SATIN CREAMCAKE CHOKLAD	1 000 g	Avbakning	Insättningstemperatur 195°C
TOPFIL KÖRSBÄR 70% 5kg	350 g	Avbakningstid	6-7 min
MÖRK TRYFFEL	400 g	Blanda vatten och salt till en behaglig sälla. Fukta hasselnötterna med vattnet och rosta till fin färg. Fyll upp chokladsmeten i silikonformar och lägg på Topfil Körsbär, baka av. Plocka ur kakorna när dessa har svalnat. Spritsa på lite Mörk Tryffel och lägg på lite Marshmallows och hasselnötter. Dekorera med ett körsbär.	
MARSHMALLOWS MINI 4x1	50 g		
HASSELNÖTSKÄRNOR HELA ROSTADE	300 g		
VATTEN	50 g		
HAVSSALT	10 g		
Total degvikt:	2 115 g		
Antal enheter:	1		
Enhetsvikt i gram:	2 115 g		

### TEGRAL SATIN CREAMCAKE CHOKLAD

TEGRAL SATIN CREME CAKE CHOKLAD	1 000 g
HELÄGG FLYTANDE	350 g
VATTEN	225 g
RAPSOLJA KåKå	300 g
Total degvikt:	1 875 g
Antal enheter:	1
Enhetsvikt i gram:	1 875 g

Blanda Tegral med ägg, olja och vatten. Kör 1 min långsamt och sedan 3-4 min på mellanhastighet eller tills anslaget är slätt. Häll i anslagsplåt, muffinsform eller sockerkaksform. Baka av i 180-200°C, 20-40 minuter beroende på vikt.

### BESTÄLL HOS OSS

02476 NÖTTRYFFEL 5kg
02477 LJUS TRYFFEL 5kg
02475 MÖRK TRYFFEL 5kg
50010 BLÅBÄR FRYSTA
20212 DEKORATIONSFLORSOCKER
62301 HASSELNÖTSKÄRNOR HELA ROSTADE
21133 HAVSSALT
21725 HELÄGG FLYTANDE
666046 KARDEMUMMAKÄRNOR MALDA
12172 KåKå BLOCK MÖRK LYX
36841 MARSHMALLOWS MINI 4x1
35040 PETITS CHOUX MIX
17350 RAPSOLJA KÅKÅ
01364 SOFTCAKE 10kg
20239 STRÖSOCKER K525
45111 TEGRAL SATIN CREME CAKE
45102 TEGRAL SATIN CREME CAKE CHOKLAD
9046184 TOPFIL HALLON 60% 5kg
46192 TOPFIL KÖRSBÄR 70% 5kg
46189 TOPFIL PÄRONKUB 60% 5
14503 VANILJKRÄM 4x2,5
63482 VANILJSTÅNG 18-20cm
27061 VISPRÄDDE 40%





KåKå AB



[www.kaka.se](http://www.kaka.se)



[kaka\\_orkla](https://www.instagram.com/kaka_orkla)



KåKå AB

Tel: 010-484 99 00

**LOMMA:** KåKå AB Lomma, Kastanjevägen 17, Box 63, 234 22 Lomma. Fax: 040-641 95 89

**GÖTEBORG:** KåKå AB Göteborg, Norra Ågatan 32, 431 35 Mölndal. Fax: 031-335 59 99

**STOCKHOLM:** KåKå AB Stockholm, Sollentunaholmsv. 9 Rotebro, Box 7003, 192 07 Sollentuna. Fax: 08-564 709 29

**ÖREBRO:** KåKå AB Örebro, Transportgatan 1, Box 200 90, 702 03 Örebro. Fax: 019-21 97 99