

# PÆRETÆRTE MED CRÉME CHOKOLAT

KONDITORI



## Recept

12 tærter.

1,680 kg linsedej  
1,800 kg DAWN creme cake neutral  
1,200 kg DAWN crème chokolat (nr. 1862)  
2,400 kg pærer halve eller tern  
0,480 kg crumple  
0,060 kg mandelflager eller mandelsplitter

### **Linsedej:**

2,000 kg flormelis  
2,000 kg røremargarine  
2,000 kg rulle margarine  
6,000 kg MELCO fin durum  
0,600 kg æg  
0,100 kg bagepulver

### **Crème Cake:**

1,000 kg DAWN creme cake neutral (nr. 1803)  
0,350 kg æg  
0,225 kg vand  
0,300 kg olie

### **Crème chokolat**

0,500 kg crème chokolat  
0,750 kg. varmt vand 50-55°C

### **Crumple:**

0,400 kg DAWN crème cake neutral (nr. 1803)  
0,100 kg røremargarine

## Fremgangsmåde

Linsedejen rulles ned på 2,5 mm., formen (varenr. 8043) fores med, ca. 150 g. creme cake sprøjtes i, derpå sprøjtes ca. 100 g crème chokolat i en ring, og i midten af tærten. Halve pærer deles i kvarte og placeres ovenpå ringen af crème chokolat.  
Ca. 0,040 kg. crumple drysses på.  
Til sidst anvendes 0,005 kg. mandelflager som den færdige pynt.

Bagetemp. 190° C

Bagetid ca. 35 – 40 minutter

Efter afkøling pensles eller sprøjtes et tyndt lag géle.

Tærten afpyntes med sprøjtechokolade

Råvarerpris 1.2.2016

Pr. stk. 9,87 kr.

Pr. 100 g. 1,55 kr.