



## En bit av blåbärsbusken

### Bakelse

#### Jacondebotten

Ägg	150g
Florsocker	112g
Mandelmjöl	112g
Äggvita	100g
Strösocker	22g
Brynt smör, smält	22g
Vetemjöl	30g
Vaniljsocker	3g
Salt	1g

Vispa äggvita och strösocker till en maräng.

Vispa sedan i en annan bunke upp ägg, tillsatt florsocker och mandelmjöl.

Blanda sedan ihop dessa två, marängen och äggvispet och sikta ner vetemjöl, vaniljsocker och salt till en fin smet, tillsatt det brynta smöret.

Dra ut på silipat (2 stycken plattor på varje sida)

Baka på 220g i ca 4-5 min. Ta ut och vänd.

#### Krisp

Mjölchoklad 45%, Malmö choklad	55g
Brynt smör, Arla	10g
Rapsolja	5g
Salt	2g
Fullietin	15g

Smält chokladen, tillsatt resterande av ingredienserna och stryk ut på botten.

#### Blåbärskombott

Blåbär, egenplockad	200g
Citron	20g
Socket	64g
Pektin	8g
Citronsyra	3g

Värm blåbär och citron. Tillsätt socker och pektin. Låt koka och tillsätt sedan citronsyra.

Stryk ut i intrejörformen och frys.

### **Citron och fläderkräm**

Citronpure	50g
Socket	30g
Äggula	45g
Maizena	1,5g
Gelatinmassa	4,5 g
Smör	50g
Fläderlag, egengjord	18g

Koka upp puré och socker. Vispa äggula och maizena, temperera upp äggblandningen med den uppvärmda puren. Koka krämen i några minuter på låg värme. När krämen är färdigkokt tillsätt då gelatinet. Låt krämen svalna till ca 30 grader, då mixas smöret ner i krämen och tillsätt fläderlagen gjuts upp i form.

### **Färskostmousse**

Färskost, Arla	260g
Äggula	65g
Strösocker	105g
Vatten	28g
Vaniljstång	1st
Gelatinmassa	40g
Grädde, Arla	260g
Citronzest	0,5st

Blanda upp färskost, vanilj och citronzest. Gör en pate a bomb. Smält gelatinet och håll ner det i den varma pae a bomben och vispa kall. Blanda den med färskost blandningen. Vänd sedan ner lättvispad grädde.

### **Intrejördopp**

Mjölchoklad 45%, Mjölchoklad	75g
Brynt smör, Arla	16g
Fullitein	7g
Salt	3g
Kakaosmör	13g
Rapsolja	15g

Blanda ihop allt och doppa interiören.



### Bakelse dopp

Vit choklad 36%, Malmö choklad	500g
Kakaosmör	60g
Yoghurtpulver	20g
Lila färg, blå färg, röd färg	

### Vitchoklad glaze

Vatten	50g
Socket	100g
Glykos	100g
Vit Choklad 36%, Malmö choklad	116g
Grädde	100g
Gelatinmassa	50g
Lila färg, blå färg, röd färg	

Koka upp grädde och slå över chokladen, koka sedan upp vatten, socker och glykos.  
Smält ner gelatinet och håll den över ganachen. Mixa och färga upp.  
Glaza vid 42 grader.

### Montering:

Baka botten, stryk på krisp och frys samt stansas.

Gjut dem två intrejörerna och sätt sedan ihop dem, sedan doppas dem och sedan gjutes dem i moussen och fryses.

Sedan halvdoppas bakelsen och efter de hålls det choklad över.

Sätt sedan dit dekoren och så har vi hittat framtidens blåbär.

