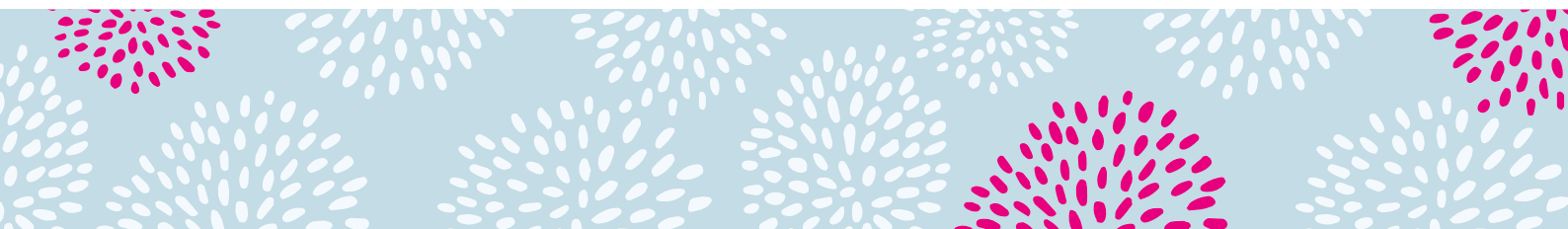


RSPO SG **Bolino**

zoet





RSPO SG **Bolino**

zoet

BOLINO RSPO SG is een 50 % premix voor de bereiding van hartige en zoete snackproducten met een zachte kruim en een „korte“ afbeet. In deze brochure hebben wij een aantal zoete recepten voor u geselecteerd zoals:

Fruitvlaai
Limburgse vlaai
Rijstevlaai
Kruimelvlaai
Vers fruit stukjes
Kruimel stukjes
Roomlof
Rabarber schuimvlaaitje

De voordelen van BOLINO RSPO SG:

- Variabele toevoeging van zowel roomboter en/of margarine.
- Soepele degen met weinig „krimp“ die zowel machinaal als handmatig te verwerken zijn.
- Goede deegstabiliteit zowel bij zwaardere als natte vullingen.
- Geschikt voor verwerking via de vriezer.
- Een optimale ovenwerking.
- Mooie en gelijkmatige bakaard.
- Verlaagde kans op „bank“ vorming met vullingen.
- Zachte en malse kruimstructuur en een „korte“ afbeet.





Fruitvlaai

(Uitkomst: ± 49 stuks)

Deeg:

Tarwebloem	5.000 g
BOLINO RSPO SG	5.000 g
Roomboter / margarine	1.000 g
Zout	150 g
Gist	300 g
Water	± 3.500 g

Kneadtijd: 5 min. langzaam.
5 min. snel (afhankelijk van het type kneder).

Deegtemperatuur: 25°C.

Gewicht: 300 g voor een vlaaipan van Ø 28 cm.

Bolrij: 30 min.

Gele room:

GOLDEN CREAM	5.600 g
Water	14.000 g

Verwerking: uitrollen op 2 mm en fonceren. Vullen met ± 400 g gele room en het overtollige deeg afrollen.

Narijs: ± 30 min.

Baktemperatuur: 210°C.

Baktijd: ± 20 min.

Zwitserse room:

Slagroom, gezoet	7.000 g
GOLDEN CREAM	4.000 g
Water	7.000 g

Werkwijze: de slagroom tot $\frac{3}{4}$ opkloppen. De GOLDEN CREAM met het water gladroeren en monteren met de slagroom.

Afwerking: na voldoende afkoeling afwerken met Zwitserse room (± 300 g), vers fruit en afgeleren.



Limburgse vlaai

(Uitkomst: 24 stuks voor vlaaipan van Ø 28 cm)

Deeg:

Tarwebloem	5.000 g
BOLINO RSPO SG	5.000 g
Roomboter / margarine	1.000 g
Zout	150 g
Gist	300 g
Water	± 3.500 g

Kneedtijd: 5 min. langzaam.
5 min. snel (afhankelijk van het type kneder).

Deegtemperatuur: 25°C.

Gewicht: 300 g voor de bodem van een vlaaipan van Ø 28 cm.
300 g voor het raster van een vlaaipan van Ø 28 cm.

Bolrijs: 30 min.

Vulling kersen:

Kersen met sap (4 blikken)	17.120 g
Kristalsuiker	3.200 g
Koudbindmiddel	800 g

Vulling abrikozen:

Abrikozen pulp (3 blikken)	13.800 g
Kristalsuiker	3.800 g
Koudbindmiddel	800 g
Water	1.300 g

Vulling appel:

Appelblokjes, vers	15.500 g
Kristalsuiker	2.800 g
Koudbindmiddel	560 g
Water	1.600 g
Kaneel	10 g

Tip: meng eerst de suiker en het koudbindmiddel, dit vervolgens door de vulling mengen.

Verwerking: uitrollen op 2 mm en fonceren. Vullen met 850 g vulling, het raster op de vlaai leggen en het overtollige deeg afrollen.

Narijs: ± 30 min.

Verwerking: nat maken en decoreren.

Decoratie: extra grove suiker.

Baktemperatuur: 210°C.

Baktijd: ± 28 min.



Rijstevlaai

(Uitkomst: ± 40 stuks)

Deeg:

Tarwebloem	5.000 g
BOLINO RSPO SG	5.000 g
Roomboter / margarine	1.000 g
Zout	150 g
Gist	300 g
Water	± 3.500 g

Kneedtijd: 5 min. langzaam.
5 min. snel (afhankelijk van het type kneder).

Deegtemperatuur: 25°C.

Gewicht: 350 g voor een hoge vlaaipan van
Ø 28 cm.

Bolrijs: 30 min.

Verwerking: uitrollen op 2 mm en fonceren.

Narijs: ± 30 min.

Rijstvulling:

Rijstepap, kant en klaar	43.500 g
Eigeel	1.200 g
Eiwit	1.800 g
Suiker	1.500 g
Evt. vanille	

Verwerking: voeg eidooier en vanille toe aan de rijstepap en meng tot een homogene massa. Klop het eiwit en de suiker tot een stevig schuim en spatel het schuim door de rijstepap.

Verwerking: de vlaaipan afrollen en vullen met ± 1.200 g rijstepap.

Baktemperatuur: 190°C.

Baktijd: ± 45 min.

Tip:

u kunt de rijstepap ook zelf koken.

Rijstepap:

Water	30.000 g
Paprijs	3.000 g
Melkpoeder	6.000 g
Suiker	4.500 g

Werkwijze:

kook het water en de paprijs zachtjes. De tijd is afhankelijk van het type rijst. De korrel is gaar wanneer je deze tussen je vingers fijn kunnen drukken. Laat de rijst afkoelen. Meng melkpoeder en suiker met elkaar en roer door de rijstepap. Verwerk verder als eerder benoemd.





Kruimelvlaai

(Uitkomst: ± 49 stuks)

Deeg:

Tarwebloem	5.000 g
BOLINO RSPO SG	5.000 g
Roomboter / margarine	1.000 g
Zout	150 g
Gist	300 g
Water	± 3.500 g

Kneettijd: 5 min. langzaam.
5 min. snel (afhankelijk van het type kneder).

Deegtemperatuur: 25°C.

Gewicht: 300 g voor een vlaaipan van Ø 28 cm.

Bolrijs: 30 min.

Gele room:

GOLDEN CREAM	5.600 g
Water	14.000 g

Verwerking: deeg uitrollen op 2 mm en fonceren.
400 g gele room instrijken en vervolgens het overtollige deeg afrollen.

Boterkruimels:

Tarwebloem	8.320 g
Roomboter	5.600 g
Suiker	5.600 g
GOLDEN CREAM	2.880 g
Zout en citroenrasp naar smaak	

Verwerking: roomboter / margarine soepel draaien.
Heel ei en citroenrasp toevoegen en mengen. Vervolgens GOLDEN FANTASIE en de bloem toevoegen en net zo lang draaien tot de gewenste kruimelgrootte is ontstaan. 500 g kruimels over de gele room verdelen.

Narijs: ± 30 min.
Baktemperatuur: 210°C.
Baktijd: ± 28 min.



Vers fruit stukjes

(Uitkomst: ± 49 stuks)

Deeg:

Tarwebloem	5.000 g
BOLINO RSPO SG	5.000 g
Roomboter / margarine	1.000 g
Zout	150 g
Gist	300 g
Water	± 3.500 g

Kneedtijd: 5 min. langzaam.
5 min. snel (afhankelijk van het type kneder).

Deegtemperatuur: 25°C.

Gewicht: 300 g.

Voorrijs: 30 min. in een voorslag.

Gele room:

GOLDEN CREAM	7.800 g
Water	19.500 g

Verwerking: uitrollen op 3 mm en op de bodem van een bakplaatje 60 x 10 cm leggen. 550 g gele room over het deeg verdelen en uitstrijken.

Narijs: ± 30 min.

Baktemperatuur: 210°C.

Baktijd: 20 - 25 min.

Zwitserse room:

Slagroom, gezoet	7.000 g
GOLDEN CREAM	4.000 g
Water	7.000 g

Werkwijze: de slagroom tot $\frac{3}{4}$ opkloppen. De GOLDEN CREAM met het water gladroeren en monteren met de slagroom.

Afwerking: na voldoende afkoelen afwerken met 350 g Zwitserse room, vers fruit en afgeleren. Snijd de plaatvlaai in stukken van 6 x 10 cm.

Kruimel stukjes

(Uitkomst: ± 49 bakplaatjes van 60 x 10 cm)

Deeg:

Tarwebloem	5.000 g
BOLINO RSPO SG	5.000 g
Roomboter / margarine	1.000 g
Zout	150 g
Gist	300 g
Water	± 3.500 g

Kneedtijd: 5 min. langzaam.
5 min. snel (afhankelijk van het type kneder).

Deegtemperatuur: 25°C.

Gewicht: 300 g.

Voorrijs: 30 min. in een voorslag.

Gele room:

GOLDEN CREAM	8.400 g
Water	21.000 g

Verwerking: uitrollen op 3 mm en op de bodem van een bakplaatje 60 x 10 cm leggen. 600 g gele room over het deeg verdelen en uitstrijken.

Boterkruimels:

Tarwebloem	8.320 g
Roomboter	5.600 g
Suiker	5.600 g
GOLDEN CREAM	2.880 g
Zout en citroenrasp naar smaak	

Werkwijze: roomboter met de suiker soepel draaien. Voeg vervolgens de overige ingrediënten toe en draai net zo lang tot de gewenste kruimelgrootte ontstaat.

Narijs: ± 30 min.

Baktemperatuur: 210°C.

Baktijd: 20 - 25 min.

Afwerking: na voldoende afkoelen evt. afwerken met decoreersuiker. Snijd de plaatvlaai in stukken van 6 x 10 cm.





Roomslouf

(Uitkomst: 63 stuks)

Deeg:

Tarwebloem	5.000 g
BOLINO RSPO SG	5.000 g
Boter	1.000 g
Zout	150 g
Gist	500 g
Water	± 4.100 g

Kneettijd: 4 min. langzaam.
10 min. snel (afhankelijk van het type kneder).

Deegtemperatuur: 26°C.

Gewicht: 900 g (30 stuks).

Bolrijs: 10 min.

Verwerking: verdelen, opbollen en decoreren.
8 bolletjes per sloffenring.

Decoratie: amandel schaafsel.

Narijs: 90 min.

Werkwijze: afpoederen met 20 g florentinepoeder
per ring.

Baktemperatuur: 180°C.

Baktijd: ± 15 min.

Crème suisse:

Slagroom, gezoet	7.350 g
GOLDEN CREAM	4.200 g
Water	7.350 g

Werkwijze: de slagroom tot ¾ opkloppen. De GOLDEN CREAM met het water gladroeren en monteren met de slagroom.

Afwerking: doorsnijden, vullen met crème suisse (300 g) en gebonden kersen (100 g). Eventueel afpoederen met decoreersuiker.

Rabarber schuimvlaaitje

(Uitkomst: ± 200 stuks van Ø 10 cm.)

Deeg:

Tarwebloem	5.000 g
BOLINO RSPO SG	5.000 g
Roomboter / margarine	1.000 g
Zout	150 g
Gist	300 g
Water	± 3.500 g

Kneedtijd: 5 min. langzaam.
5 min. snel (afhankelijk van het type kneder).

Deegtemperatuur: 25°C.

Voorrijs: 30 min. in een voorslag.

Gele room:

GOLDEN CREAM	1.800 g
Water	4.500 g

Rabarber vulling:

Gekookte rabarber	6.100 g
Suiker	1.200 g
Koudbindmiddel	250 g
Rozijnen, gewassen	500 g

Tip: meng de suiker en het koudbindmiddel voordat je het door de vulling mengt.

Verwerking: uitrollen op 2 mm en fonceren in vlaaivorm van 10 cm Ø. Vullen met 30 g gele room en vervolgens vullen met 40 g rabarbervulling.

Narijs: ± 30 min.

Baktemperatuur: 210°C.

Baktijd: ± 20 min.

Afwerking: na voldoende afkoeling afwerken met Italiaans schuim (15 g) en afbranden.

Italiaans schuim:

Suiker	1.500 g
Eiwit	1.075 g
Water	425 g

Werkwijze: eiwit opkloppen met 75 g suiker en ondertussen het water met de overige suiker koken tot 121°C. Voeg de hete siroop langzaam toe aan het draaiende eiwit. Laat het schuim in een lage versnelling koud draaien.



RSPO SG **Bolino**

zoet

