

GOLDEN 
FANTASIE
Plaatcake





PLAATCAKE AARDBEIEN met GOLDEN FANTASIE

Uitkomst: 2 plaatjes van 60 x 20 cm.

GOLDEN FANTASIE	1.000 g.
Roomboter / cakemargarine	450 g.
Water (lauw)	450 g.

Werkwijze:

- Roomboter of cakemargarine met vlinder goed soepel draaien.
- Water en GOLDEN FANTASIE toevoegen en het geheel in de tweede versnelling 3 min. laten draaien.
- Het beslag (950 g.) gelijkmatig verdelen op een met siliconenpapier beklede plaat van 60 x 20 cm.
- Bakken: 170°C.
- Baktijd: ± 16 min.
- Na voldoende afkoeling van de plak deze in het plaatje afwerken met Crème Suisse en verse aardbeien.
- Daarna het geheel voldoende koelen, afgeleren met neutrale gelei en vervolgens snijden in de gewenste grootte.

TIP:

Wij adviseren u om onder het gebak een voorgebakken plak H.W. te doen, dit resulteert in een betere hanteerbaarheid van de gebakstukjes.

Rol daarvoor GOLDEN H.W. uit op een dikte van 2 mm. Bekleed hiermee de bodem van het bakplaatje, voldoende prikken en evt. even voorbakken bij 180°C. gedurende 10 min.

**IREKS**

IREKS NEDERLAND B.V.
Industrieweg 81a
5591 JL Heeze
NEDERLAND
Tel.: +31 40 226 38 00
Fax: +31 40 226 40 32
info@ireks.nl
www.ireks.nl