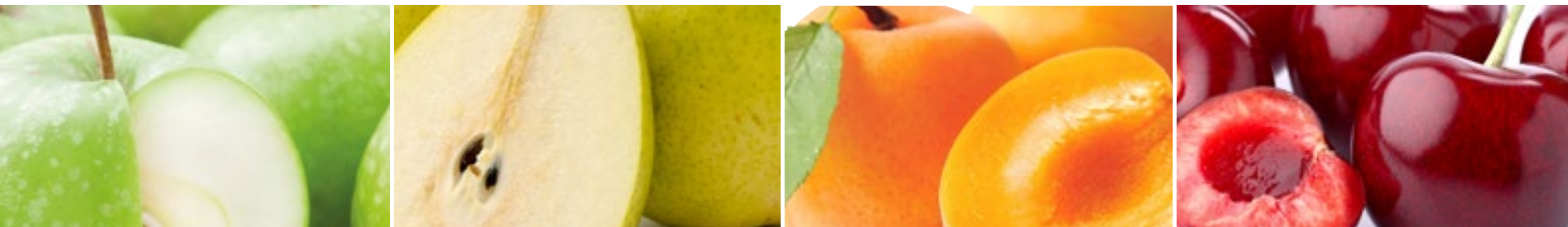


GOLDEN   
**Fantasie**  
*Plaatcake*





## PLAATCAKE ABRIKOOS

Uitkomst: 1 plaatje van 60 x 20 cm.

GOLDEN FANTASIE	1.000 g.
Roomboter / margarine	325 g.
Plantaardige olie	125 g.
Water (lauw)	450 g.

### Bodem:

GOLDEN H.W. deeg	325 g.
------------------	--------

### Vulling:

Halve abrikozen, uitgelekt	900 g.
Amandelspijs	350 g.
Heelei	100 g.

### Afwerking:

Afdekelei  
Gebruneerd amandelschaafsel

### Werkwijze:

- Bekleed de bodem van het bakplaatje met siliconenpapier en leg hier 2 mm. uitgerold GOLDEN H.W. deeg op.
- Prik het GOLDEN H.W. deeg met een korstprikker en bak dit evt. licht voor.
- De amandelspijs afslappen met het heelei en op de GOLDEN H.W. bodem uitstrijken.
- Roomboter of margarine in een bekken doen en deze met een vlinder soepel draaien.
- Water, olie en GOLDEN FANTASIE toevoegen en het geheel in de tweede versnelling 3 min. laten draaien.
- Het beslag gelijkmatig in het plaatje verdelen, gladstrijken en beleggen met halve abrikozen.
- Bakken: 170°C.
- Baktijd: 80 - 90 min. (afhankelijk van het type oven)
  
- Na voldoende afkoeling het geheel afgeleren en vervolgens snijden in de gewenste grootte.
- Bestrooien met gebruneerd amandelschaafsel.



## PLAATCAKE YOGHURT STOOFPEREN

Uitkomst: 1 plaat van 60 x 20 cm.

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

### Bodem:

GOLDEN H.W. deeg	325 g.
------------------	--------

### Vulling, yoghurt-room:

Yoghurt	500 g.
Instant gele roompoeder	80 g.
Citroensap	10 g.
Kaneel	5 g.
Stooferen, uitgelekt	950 g.

### Afwerking:

Afdekgelei  
Gebruneerde amandelstiften

### Werkwijze:

- Bekleed de bodem van het bakplaatje met siliconenpapier en leg hier 2 mm. uitgerold GOLDEN H.W. deeg op.
- Prik het GOLDEN H.W. deeg met een korstprikker en bak dit evt. licht voor.
- 5 g. kaneel met behulp van een fijn zeefje over de GOLDEN H.W. plak zeven.
- Roomboter of margarine in een bekken doen en deze met een vlinder soepel draaien.
- Water en GOLDEN FANTASIE toevoegen en het geheel in de tweede versnelling 3 min. laten draaien.
- Het beslag gelijkmatig in het plaatje verdelen en gladstrijken.
- De yoghurt, gele roompoeder en het citroensap ± 2 min. opkloppen en over het beslag uitstrijken.
- De (uitgelekte) stooferen halveren en gelijkmatig verdelen over de massa.
- Bakken: 160°C.
- Baktijd: 80 - 90 min. (afhankelijk van het type oven)
- Na voldoende afkoeling het geheel afgeleren en vervolgens snijden in de gewenste grootte.
- Bestrooien met gebruneerde amandelstiften.



## PLAATCAKE APPEL

Uitkomst: 1 plaatje van 60 x 20 cm.

GOLDEN FANTASIE	1.000 g.
Roomboter / margarine	325 g.
Plantaardige olie	125 g.
Water (lauw)	450 g.

### Bodem:

GOLDEN H.W. deeg	325 g.
Frambozen-bessenjam	200 g.

### Vulling:

Appelblokjes	800 g.
Kaneel	3 g.

### Afwerking:

Afdekgelei

### Werkwijze:

- Bekleed de bodem van het bakplaatje met siliconenpapier en leg hier 2 mm. uitgerold GOLDEN H.W. deeg op.
- Prik het GOLDEN H.W. deeg met een korstprikker en bak dit evt. licht voor.
- De frambozen-bessenjam over de GOLDEN H.W. plak uitstrijken.
- Roomboter of margarine in een bekken doen en deze met een vlinder soepel draaien.
- Water, olie en GOLDEN FANTASIE toevoegen en het geheel in de tweede versnelling 3 min. laten draaien.
- Het beslag gelijkmatig in het plaatje verdelen en gladstrijken.
- De appelblokjes met de kaneel vermengen en over het beslag verdelen.
- Bakken: 170°C.
- Baktijd: 80 - 90 min. (afhankelijk van het type oven)
  
- Na voldoende afkoeling het geheel afgeleren en vervolgens snijden in de gewenste grootte.



## PLAATCAKE KERSEN

Uitkomst: 1 plaat van 60 x 20 cm.

GOLDEN FANTASIE	1.000 g.
Roomboter / margarine	325 g.
Plantaardige olie	125 g.
Water (lauw)	450 g.

### Bodem:

GOLDEN H.W. deeg	325 g.
------------------	--------

### Vulling:

Gebonden kersen	1.200 g.
-----------------	----------

### Afwerking:

Afdekgelei

### Werkwijze:

- Bekleed de bodem van het bakplaatje met siliconenpapier en leg hier 2 mm. uitgerold GOLDEN H.W. deeg op.
- Prik het GOLDEN H.W. deeg met een korstprikker en bak dit evt. licht voor.
- Roomboter of margarine in een bekken doen en deze met een vlinder soepel draaien.
- Water, olie en GOLDEN FANTASIE toevoegen en het geheel in de tweede versnelling 3 min. laten draaien.
- 1.650 g. beslag gelijkmatig over de GOLDEN H.W. plak verdelen en gladstrijken.
- De gebonden kersen over het beslag verdelen en gladstrijken.
- 250 g. beslag met behulp van een spuitzak als een raster op de kersen spuiten.
- Bakken: 170°C.
- Baktijd: 80 - 90 min. (afhankelijk van het type oven)
- Na voldoende afkoeling het geheel afgeleren en vervolgens snijden in de gewenste grootte.



## KANEEL PLAATKOEK

Uitkomst: 1 plaatje van 60 x 20 cm.

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

### Bodem:

GOLDEN H.W. deeg	325 g.
------------------	--------

### Vulling:

Kaneelgranules	400 g.
----------------	--------

### Werkwijze:

- Bekleed de bodem van het bakplaatje met siliconenpapier en leg hier 2 mm. uitgerold GOLDEN H.W. deeg op.
  - Prik het GOLDEN H.W. deeg met een korstprikker en bak dit evt. licht voor.
  - Roomboter of margarine in een bekken doen en deze met een vlinder soepel draaien.
  - Water en GOLDEN FANTASIE toevoegen en het geheel in de tweede versnelling 3 min. laten draaien.
  - De kaneelgranules kort doordraaien.
  - Het beslag gelijkmatig in het plaatje verdelen en gladstrijken.
  - Bakken: 160°C.
  - Baktijd: 80 - 90 min. (afhankelijk van het type oven)
  - Na het bakken direct lossen op wasemkleedjes.
- Na voldoende afkoeling de koek in de gewenste grootte snijden.



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