

Fijne KONINGS DAG!



met GOLDEN H.W., GOLDEN KAPSEL en GOLDEN CREAM





Fijne
KONINGS DAG!

Harde Wener bodem

GOLDEN H.W.	1.500 g
Roomboter/margarine	500 g
Heel ei	180 g
Evt. zout en/of citroenrasp	
Totaalgewicht	2.180 g

Draaitijd: tot een homogene massa.

Werkwijze:

alle ingrediënten kort mengen tot een deeg en terug koelen. De GOLDEN H.W. uitrollen op 3 mm. en hiermee de gesmeerde vlaavormen van Ø 22 cm. fonceren en bakken.

Baktemperatuur: 170°C.

Baktijd: ± 20 min. afhankelijk van het gewicht.

Kapsel plakken

Beslag:

GOLDEN KAPSEL	1.000 g
Heel ei	750 g
Water	50 g
Evt. iets citroenaroma	

Werkwijze:

alle ingrediënten op bakkerijtemperatuur ± 7 min. met een garde in een planeetmenger opkloppen tot een litergewicht tussen de 350 - 380 g/l.

Beslagtemperatuur: ± 22°C.

Gewicht: 270 g (kapselpan Ø 20 cm).
400 g (kapselpan Ø 24,5 cm).

Baktemperatuur: 170 - 190°C.

Baktijd: ± 25 min. afhankelijk van het gewicht.

Koningsdag vlaai

(Uitkomst: ± 10 stuks)

Vulling 1 crème suisse:

Slagroom (gezoet)	775 g
GOLDEN CREAM	450 g
Water	800 g

Totaalgewicht 2.025 g

Werkwijze:

de slagroom tot $\frac{3}{4}$ opkloppen. GOLDEN CREAM en het water op bakkerijtemperatuur, 3 min. met een garde opkloppen. De slagroom samen met de gele room goed mengen.

Vulling 2:

Abrikozen fruitvulling 2.000 g

Werkwijze:

de gebakken bodem instrijken met abrikozenjam. Kapselplak Ø 14 cm uitsteken en bovenop de abrikozenjam leggen. 200 g crème suisse aanbrengen (buitenste rand vrijhouden), hierop 200 g abrikozen fruitvulling aanbrengen. Het geheel afgeleren en op de rand doppen slagroom spuiten en afwerken met oranje chocolade schaafsel.

