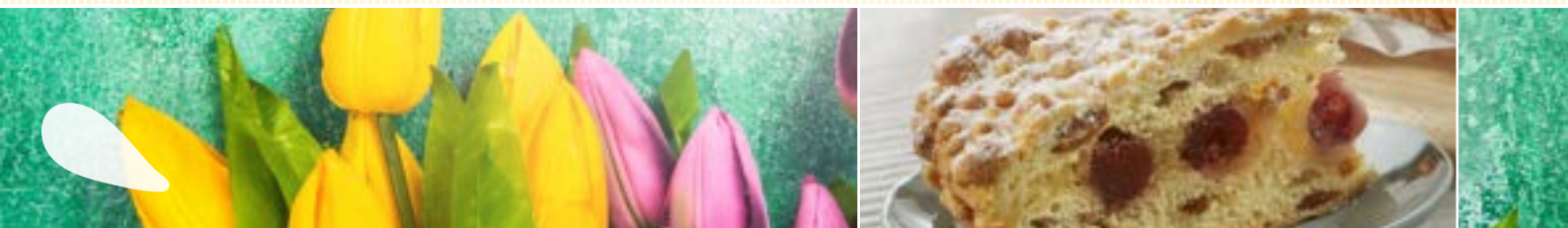


Paas Specialiteiten

MET BONNE BRIOCHE





Paas Kullitsch

met BONNE BRIOCHE RSPO SG en TARWE NATUURDESEM
Uitkomst: ± 85 stuks

Tarwebloem	6.500 g.
TARWE NATUURDESEM	300 g.
Gist	800 g.
Water	± 6.500 g.
Totaal	14.100 g.

Kneadtijd: 3 min. langzaam.
Zetselrijs: 15 min.

Zetsel	14.100 g.
Tarwebloem	3.500 g.
BONNE BRIOCHE RSPO SG	2.500 g.
Boter	1.000 g.
Zout	170 g.
Eidooier	500 g.
Citroenrasp	500 g.

Vulling:

Rozijnen	6.000 g.
Cassata	4.000 g.
Noten mix	2.000 g.

Werkwijze:

Kneadtijd: 5 min. langzaam.
Vulling doordraaien: 6 min. snel (afhankelijk van het type kneder)
Deegtemperatuur: 26°C.
Bulkrijs: 30 min.
Afwegen: 400 g. en los opbollen.
In een Panettone bakvorm leggen.
Narijs: ± 80 min.
Bakken: 180°C.
Baktijd: 35 - 40 min.

Na het afkoelen de bovenzijde in de doorgekookte Driedoppel Blitz-Fondant dopen en naar wens decoreren.

Paasbroodjes

met BONNE BRIOCHE RSPO SG

Tarwebloem	10.000 g.
BONNE BRIOCHE RSPO SG	2.500 g.
Boter	300 g.
Zout	170 g.
Gist	500 g.
Water	± 5.400 g.

Werkwijze:

Kneettijd:	5 min. langzaam. 6 min. snel (afhankelijk van het type kneder)
Deegtemperatuur:	26°C.
Afwegen:	1.800 g.
Bolrij:	15 min. Verdelen en opbollen. Vormen tot haantjes of haasjes. Voor de oogjes een rozijn in het deeg drukken.
Narijs:	± 80 min. Voor het bakken de broodjes evt. afspreiten met een mengsel van eidooier en water (1:1).
Bakken:	200°C.
Baktijd:	± 8 min.

Paashazen

met **BONNE BRIOCHE RSPO SG**
en **EXCELLENT ZACHT**

Tarwebloem	10.000 g.
BONNE BRIOCHE RSPO SG	2.000 g.
EXCELLENT ZACHT	500 g.
Boter	300 g.
Zout	170 g.
Gist	400 g.
Water	± 5.400 g.

Werkwijze:

Kneedtijd:	5 min. langzaam. 5 min. snel (afhankelijk van het type kneder)
Deegtemperatuur:	25°C. Deeg in een voorslag wegleggen.
Voorrijst:	20 min. Uitrollen op een dikte van 8 mm. Het deeg uitsteken met een hazensteker. Evt. afwerken met een ei en krenten voor de ogen.
Narijs:	± 90 min. Voor het bakken de broodjes evt. afspreiten met een mengsel van eidooier en water (1:1).
Bakken:	200°C.
Baktijd:	± 10 min. (afhankelijk van het gewicht).



Paas Brioche

met BONNE BRIOCHE RSPO SG

Tarwebloem	10.000 g.
BONNE BRIOCHE RSPO SG	2.500 g.
Boter	1.500 g.
Heel ei	500 g.
Zout	170 g.
Gist	600 g.
Water	± 4.400 g.

Werkwijze:

Kneettijd:	5 min. langzaam. 6 min. snel (afhankelijk van het type kneder)
Deegtemperatuur:	26°C.
Afwegen:	900 g.
Bolrijs:	10 min. Verdelen en opbollen. 8 bolletjes met de onderkant naar de zijkant in een cakevorm leggen.
Narijs:	± 80 min. Afspuiten met een mengsel van eidooier en water (1:1).
Bakken:	200°C. aflopend.
Baktijd:	± 20 min.



Paas Vlecht de Luxe

met BONNE BRIOCHE RSPO SG
Uitkomst: ± 60 stuks

Tarwebloem	10.000 g.
BONNE BRIOCHE RSPO SG	2.500 g.
Boter	300 g.
Zout	170 g.
Gist	600 g.
Water	± 5.600 g.

Vulling:

Rozijnen	4.500 g.
Gemberblokjes	1.500 g.
Suikernibs P4	2.000 g.

Werkwijze:

Kneettijd:	5 min. langzaam.
Vulling doordraaien:	6 min. snel (afhankelijk van het type kneder)
Deegtemperatuur:	26°C.
Afwegen:	150 g.
Bolrij:	10 min.
	Strengen rollen van ± 35 cm. en deze vlecht tot een 3 vlecht.
Narijs:	± 60 min.
	Voor het bakken de vlecht afsprengen met een mengsel van eidooier en water (1:1).
Bakken:	190°C.
Baktijd:	± 20 min.
	Na het afkoelen de bovenzijde in de doorgekookte Driedoppel Blitz-Fondant dopen en naar wens decoreren.



Advocaat Room Madelief

met BONNE BRIOCHE RSPO SG
Uitkomst: ± 105 stuks

Tarwebloem	10.000 g.
BONNE BRIOCHE RSPO SG	2.500 g.
Boter	1.500 g.
Heel ei	500 g.
Zout	170 g.
Gist	500 g.
Water	± 4.000 g.

Victoriabeslag:

Amandelschaafsel	2.000 g.
Eiwit	200 g.
Citroenrasp	100 g.
Suiker	2.000 g.

Werkwijze:

Kneettijd:	5 min. langzaam. 6 min. snel (afhankelijk van het type kneder)
Deegtemperatuur:	26°C.
Afwegen:	900 g.
Bolrijs:	10 min. Verdelen en opbollen. 7 bolletjes in een kapselpan van ø 20 cm. of 6 bolletjes in een aluminium bakvorm van ø 14 cm.
Narijs:	± 90 min. Voor het bakken de deegbolletjes afsprengen met een mengsel van eidooier en water (1:1). Bestrooien met ± 40 g. victoriabeslag.
Bakken:	190°C.
Baktijd:	± 18 min. Na het afkoelen doormidden snijden en vullen met Crème Suisse. Advocaat over de Crème Suisse garneren. Bovenzijde erop leggen en licht bestuiven met decoreersneeuw.



Chocolade Madelief

met BONNE BRIOCHE RSPO SG

Uitkomst: ± 75 stuks

Tarwebloem	10.000 g.
BONNE BRIOCHE RSPO SG	2.500 g.
Boter	1.500 g.
Heel ei	500 g.
Zout	170 g.
Gist	700 g.
Water	± 4.000 g.

Vulling:

Bakvaste chocolade druppels 3.000 g.

Werkwijze:

Kneadtijd: 5 min. langzaam.

Vulling doordraaien: 6 min. snel (afhankelijk van het type kneder)

Deegtemperatuur: 26°C.

Afwegen: 1.250 g.

Bolrijs: 10 min.

Verdelen en opbollen.

8 bolletjes in een kapselpan met een ø van 20 cm.
of 7 in een aluminium bakvorm van ø 14 cm.

Narijs: ± 70 min.

Voor het bakken de deegbolletjes afsprengen met
een mengsel van eidooier en water (1:1).

Bakken: 190°C.

Baktijd: ± 18 min.



Mokka Brioche

met BONNE BRIOCHE RSPO SG
Uitkomst : ± 160 stuks

Tarwebloem	10.000 g.
BONNE BRIOCHE RSPO SG	2.500 g.
Boter	300 g.
Mokka-extract	500 g.
Zout	170 g.
Gist	600 g.
Water	± 5.600 g.

Vulling:

Rozijnen	4.500 g.
Notenmelange	2.000 g.
Suikernibs P4	2.000 g.

Amandelspijs 6.400 g.
(40 g. amandelspijs per brood)

Werkwijze:

Kneettijd:	5 min. langzaam.
Vulling doordraaien:	4 min. snel (afhankelijk van het type kneder)
Deegtemperatuur:	26°C.
Afwegen:	175 g.
Puntrijs:	20 min. Opmaken met spijspil en in een kleine bakvorm leggen.
Narijs:	± 80 min. Voor het bakken de broodjes afspreiden met een mengsel van eidooier en water (1:1) en bestrooien met amandelschaafsel of victoriabeslag.
Bakken:	180°C.
Baktijd:	± 25 min.
Na het afkoelen evt. licht bestuiven met decoreersneeuw.	

Paas Poffer

met BONNE BRIOCHE RSPO SG en
GOLDEN FANTASIE
Uitkomst: ± 70 stuks

Tarwebloem	10.000 g.
BONNE BRIOCHE RSPO SG	2.500 g.
Boter	300 g.
Zout	170 g.
Gist	600 g.
Water	± 5.600 g.

Vulling 1:

Rozijnen	6.500 g.
----------	----------

Vulling 2:

Amandelspijs	5.000 g.
GOLDEN FANTASIE	1.000 g.
Water	600 g.
Boter	500 g.
Amarena kersen	3.300 g.

Werkwijze vulling 2:

Amandelspijs oplossen in het water.
GOLDEN FANTASIE en zachte boter toevoegen
en 3 min. draaien in een lage versnelling.

Werkwijze:

Kneedtijd:	5 min. langzaam. 6 min. snel (afhankelijk van het type kneder)
------------	---

Vulling 1 doordraaien.

Deegtemperatuur: 26°C.

Afwegen: 175 g.

Bolrijs: 20 min.

Deeg plat drukken en in een lage aluminium bakvorm van ø 17 cm. leggen.
Hierop 100 g. vulling 2 aanbrengen, rand vrij houden.

Vervolgens 12 stuks amarena kersen erop verdelen, de randen iets nat
maken en een tweede deegstuk platdrukken en erop leggen.

De randen iets aandrukken.

Bestrijken met een mengsel van eidooier en water (1:1) en bestrooien met
boterkruimels.

Narijs: ± 45 min.

Bakken: 190°C.

Baktijd: ± 30 min.

Receptuur boterkruimels:

GOLDEN FANTASIE	5.000 g.
Tarwebloem	2.500 g.
Roomboter	2.800 g.
Heel ei	400 g.
Evt. citroenrasp	

Boter met een vlinder soepel draaien.
Heel ei en citroenrasp toevoegen. Vervolgens
de GOLDEN FANTASIE en de bloem toevoegen
en mengen tot de gewenste kruimelgrootte.


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