

GOLDEN 
KAPSEL



KAPSEL met GOLDEN KAPSEL

Beslag:

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

Werkwijze:

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

Beslagtemperatuur: \pm 22°C.

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

Baktemperatuur: 170 - 190°C.

Baktijd: \pm 25 min. afhankelijk van het gewicht.



CHOCOLADEKAPSEL met GOLDEN KAPSEL

Beslag:

GOLDEN KAPSEL	1.000 g
Heel ei	750 g
Water (lauw)	50 g

Cacaomassa:

Cacaopoeder	70 g
Poedersuiker	70 g
Heel ei	130 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.

Begin met de cacaomassa als het beslag reeds klaar is, om te veel opstijven van de cacaomassa te voorkomen. Meng voor de cacaomassa de poedersuiker en cacaopoeder met elkaar, vervolgens het heel ei toevoegen en kort mengen.

Voeg eerst een klein beetje beslag bij de cacaomassa en meng dit goed met elkaar. Meng vervolgens de cacaomassa voorzichtig onder het beslag tot een homogene massa.

Beslagtemperatuur: $\pm 22^{\circ}\text{C}$.

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

Baktemperatuur: 170 - 190°C.

Baktijd: ± 25 min. afhankelijk van het gewicht.



ROLBESLAG met GOLDEN KAPSEL

Beslag:

GOLDEN KAPSEL	1.000 g
Heel ei	800 g
Water	100 g
Evt. 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: $\pm 22^{\circ}\text{C}$.

Gewicht: dunne plakken: 325 g per bakplaat (60 x 40 cm).
dikke plakken: 500 g per bakplaat (60 x 40 cm).

Baktemperatuur: $\pm 230^{\circ}\text{C}$.

Baktijd: 3 - 6 min. afhankelijk van het gewicht.

