

Fijne MOEDERDAG



met GOLDEN CREAM en GOLDEN KAPSEL



Fijne
MOEDERDAG



Kapsel met GOLDEN KAPSEL

(uitkomst: ± 20 stuks)

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.

Moederdag naked cake

met GOLDEN CREAM

Vulling 1 gele room:

GOLDEN CREAM	400 g
Water	1.000 g

Werkwijze:

de GOLDEN CREAM en het water op bakkerijtemperatuur, 3 min. met garde kloppen in een planeetmenger.

Vulling 2:

Slagroom (gezoet)	2.200 g
-------------------	---------

Vulling 3:

Gesneden aardbeien	1.300 g
--------------------	---------

Werkwijze:

het kapsel 1 x doormidden snijden en aan de buitenkant van de onderste plak doppen slagroom spuiten. Het midden opvullen met gele room. Hierop gesneden aardbeien leggen. De bovenkant van de kapselplak er bovenop leggen, dun afstrijken met slagroom en afwerken met aardbeien.

