

Vrolijk PASEN



met GOLDEN CREAM en GOLDEN KAPSEL





Vrolijk
PASEN

Kapsel met GOLDEN KAPSEL

(uitkomst: ± 13 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.

Advocaat ster

met GOLDEN CREAM

Vulling 1:

GOLDEN CREAM	520 g
Water	1.300 g

Werkwijze:

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

Vulling 2:

Slagroom (gezoet)	3.700 g
-------------------	---------

Vulling 3:

Advocaat	975 g
----------	-------

Werkwijze:

het kapsel 1x doormidden snijden en aan de buitenkant een ring slagroom spuiten. Vervolgens om en om gele room en slagroom spuiten. In het midden een verhoging van slagroom spuiten, hierover 75 g advocaat aanbrengen. De bovenzijde dun afstrijken met slagroom en in het midden 4x insteken tot er een "ster" ontstaat. De bovenzijde afpoederen met decoreersneeuw en boven op de advocaat leggen.

Naked cake met kersen

met GOLDEN CREAM

Vulling 1:

GOLDEN CREAM	520 g
Water	1.300 g

Werkwijze:

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

Vulling 2:

Slagroom (gezoet)	2.700 g
-------------------	---------

Vulling 3:

Gebonden kersen	1.950 g
-----------------	---------

Werkwijze:

het kapsel 1x doormidden snijden en aan de buitenkant een ring slagroom spuiten. Vervolgens om en om gele room en slagroom opspuiten. Hierop 150 g gebonden kersen in het midden aanbrengen. De bovenzijde van het kapsel er op leggen, dun afstrijken met slagroom en afpoederen met decoreersneeuw.