

Happy VALENTINE



met GOLDEN KAPSEL en GOLDEN CREAM





Happy
VALENTINE

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.

Naked cake *bosvruchten hart*

met GOLDEN CREAM

Vulling 1 gele room:

GOLDEN CREAM	520 g
Water	1.300 g

Werkwijze:

alle ingrediënten met behulp van een garde, 3 min. op hoge snelheid draaien tot een gladde massa.

Vulling 2:

Slagroom (gezoet)	2.000 g
-------------------	---------

Vulling 3:

Bosvruchtenjam	975 g
----------------	-------

Afwerking:

het kapsel 1 x doormidden snijden en aan de rand van de onderste plak doppen slagroom spuiten. Daarna om en om gele room en slagroom spuiten. In het midden bosvruchtenjam aanbrengen. De bovenzijde van de kapselplak dun afstrijken met abrikozenjam, afwerken met bosvruchten en decoreersneeuw.

