

# Aardbeien plaatcake

## met GOLDEN FANTASIE, GOLDEN H.W. en GOLDEN CREAM

(Uitkomst: 2 plaatjes 60 cm. x 20 cm.)



### H.W. deeg:

GOLDEN H.W.	1.000 g
Roomboter / margarine	330 g
Heel ei	120 g
<u>Evt. zout en / of citroenrasp</u>	
Totaalgewicht	1.450 g

Draaitijd: 3 min.

Gewicht: 325 g.

Werkwijze: alle ingrediënten kort mengen tot een deeg en terug koelen. Bekleed de bodem van het bakplaatje met siliconenpapier en leg hier 2 mm. uitgerold H.W. deeg (325 g) op. Prik het H.W. deeg met een korstrikker en bak dit licht voor.

Baktemperatuur: 180°C.

Baktijd: 8 – 10 min.

### Beslag:

GOLDEN FANTASIE	1.000 g
Roomboter / margarine	450 g
Water (lauw)	450 g
<u>Totaalgewicht</u>	1.900 g

Draaitijd: 3 min.

Gewicht: 950 g.

Werkwijze: alle ingrediënten met behulp van een vlinder op gemiddelde snelheid draaien tot een homogene massa. Het beslag gelijkmatig over het bakplaatje met de H.W. plak en gladstrijken.

Baktemperatuur: 170°C.

Baktijd: ± 16 min.

**Zwitserse room:**

Slagroom, gezoet	175 g
GOLDEN CREAM	100 g
Water	175 g
<hr/> Totaalgewicht	450 g

Werkwijze: de slagroom luchtig kloppen. De GOLDEN CREAM met het water glad roeren en monteren met de slagroom.

Afwerking: vullen met de Crème Suisse en verse aardbeien. Het geheel voldoende koelen, afgeleren en snijden in de gewenste grootte.