

KOEK

LATTE MACCHIATO

Koek





LATTE MACCHIATO KOEK met GOLDEN FANTASIE

| | |
|---------------------------|----------|
| GOLDEN FANTASIE | 1.550 g. |
| Roomboter / cakemargarine | 620 g. |
| Water (lauw) | 620 g. |

Let op:

Indien u gebruik maakt van ongezouten boter, iets zout toevoegen!

Vulling:

| | |
|-----------------------------------|-------|
| Dreidoppel: pasta latte macchiato | 95 g. |
|-----------------------------------|-------|

Decoratie:

| | |
|--------------|--------|
| Boterkrumels | 450 g. |
|--------------|--------|

Uitkomst: 1 plaatje van 60 x 20 cm. (8 koeken)

Werkwijze:

- Bekleed de bodem van het bakplaatje met siliconenpapier en leg hier 2 mm. uitgerold GOLDEN H.W. deeg op.
- Prik het GOLDEN H.W. deeg met een korstprikker en bak dit licht voor.
- Roomboter of cakemargarine in een bekken doen en deze met een vliinder soepel draaien.
- Water en de GOLDEN FANTASIE toevoegen en het geheel in de tweede versnelling 3 min. laten draaien.
- Handmatig en kort de pasta latte macchiato erdoor spatelen zodat het beslag grof gemarmerd is.

- Het geheel gelijkmatig in het gesmeerde plaatje verdelen en gladstrijken.
- Decoreren met de boterkrumels.
- Bakken: ± 170°C. met een beetje stoom.
- Baktijd: ± 70 - 90 min. (afhankelijk van het type oven)
- Na voldoende afkoeling de koek lossen en rondom een randje van de koek snijden. Vervolgens de koek in banen snijden van 7 cm. breed.
- Licht bestuiven met decoreersneeuw.

Receptuur boterkrumels:

| | |
|------------------|----------|
| GOLDEN FANTASIE | 1.000 g. |
| Tarwebloem | 500 g. |
| Boter | 560 g. |
| Ei | 80 g. |
| Evt. citroenrasp | |

- Boter soepel draaien.
- Ei en citroenrasp toevoegen.
- Vervolgens de GOLDEN FANTASIE en bloem toevoegen.
- Net zolang draaien tot de door u gewenste kruimgrootte is ontstaan.



IREKS

IREKS GmbH
p/a Dupon Nederland B.V.
Industrieweg 81
5591 JI Heeze
NEDERLAND
Tel.: +31 40 226 38 00
Fax: +31 40 226 40 32
info@ireks.nl
www.ireks.nl

