# BASIS SLOFFEN RECEPT

(Uitkomst: ± 6 stuks)

**Sloffendeeg:**

| | |
|---|---|
| Roomboter / margarine | 400 g |
| Heel ei | 70 g |
| GOLDEN SLOFFENMIX | 1.000 g |
| Totaalgewicht | 1.470 g |

Werkwijze: roomboter / margarine kort soepel draaien, heel ei toevoegen en kort draaien. GOLDEN SLOFFENMIX toevoegen en doordraaien, niet langer draaien dan noodzakelijk. Het deeg koelen.

**Spijsvulling:**

| | |
|---|---|
| Water | 250 g |
| GOLDEN CREAM | 90 g |
| Amandelspijs KK | 175 g |
| Totaalgewicht | 515 g |

Draaitijd: tot een homogene massa.

Werkwijze: voor de spijsvulling het water en de GOLDEN CREAM opkloppen, amandelspijs KK met een vlinder kort mengen en stapsgewijs de GOLDEN CREAM toevoegen.

Het sloffendeeg kort doordraaien, 7 mm dik uitrollen en uitsteken met een sloffenring waarin gebakken wordt.

Vulling: 90 g spijsvulling op het sloffendeeg aanbrengen (2 cm van de rand vrijhouden).

Baktemperatuur: 160°C.

Baktijd: ± 15 min.

01.26 | 6211630 NL

# GOLDEN SLOFFENMIX

IREKS

IREKS NEDERLAND B.V. | Industrieweg 81a | 5591 JL Heeze | NEDERLAND
Tel.: +31 40 226 38 00 | info@ireks.nl | www.ireks.nl

IREKS

# LIME–LEMON BLISS

(Uitkomst: ± 5 stuks)

| | |
|---|---|
| Sloffenbodems | 5 stuks |

**Limoen bavaroise:**

| | |
|---|---|
| FOND ROYAL CL NEUTRAL | 200 g |
| LIME PASTE | 75 g |
| PISTACHIO GREEN FOOD COLOUR | 2 g |
| Water | 250 g |
| Slagroom, 75% opgeklopt | 1.000 g |
| Totaalgewicht | 1.527 g |

**Citroen bavaroise:**

| | |
|---|---|
| FOND ROYAL CL NEUTRAL | 200 g |
| LEMON PASTE | 60 g |
| Water | 250 g |
| Slagroom, 75% opgeklopt | 1.000 g |
| Totaalgewicht | 1.510 g |

Decoratie: spiegelgelei en kleurstof naar wens.

Werkwijze: de FOND ROYAL CL NEUTRAL, LIME PASTE en de PISTACHIO GREEN FOOD COLOUR met het water vermengen en vervolgens de slagroom er doorheen spatelen.

De FOND ROYAL CL NEUTRAL en de LEMON PASTE met het water vermengen en vervolgens de slagroom er doorheen spatelen.

Verwerking: met een gladde spuit de limoen bavaroise op de slofbodem doseren en glad afstrijken. De citroen bavaroise in een flexvorm doseren en in de vriezer zetten. De flexvorm lossen en overgieten met spiegelgelei met evt. wat kleurstof druppels. Deze vervolgens op de sloffenbodem plaatsen en decoreren naar wens.

# APPLE MERINGUE PIE

(Uitkomst: ± 5 stuks)

| | |
|---|---|
| Sloffendeeg | 1.500 g |

**Spijsvulling:**

| | |
|---|---|
| Water | 250 g |
| GOLDEN CREAM | 90 g |
| Amandelspijs KK | 175 g |
| Totaalgewicht | 515 g |

Werkwijze: voor de spijsvulling het water en GOLDEN CREAM opkloppen, amandelspijs KK met een vlinder kort mengen en stapsgewijs de GOLDEN CREAM toevoegen.

**Appel vulling:**

| | |
|---|---|
| Suiker | 100 g |
| Koud bindmiddel | 20 g |
| Appelblokjes, blik | 600 g |
| CINNAMON FLAVOUR NA | 1 g |
| Water | 55 g |
| Totaalgewicht | 776 g |

Verwerking: meng voor de appel vulling eerst de suiker met het koud bindmiddel, vervolgens de overige ingrediënten erdoorheen mengen.

Het sloffendeeg kort doordraaien, 7 mm dik uitrollen en uitsteken met een ronde ring ø 18 cm waarin gebakken wordt.

Vulling: 100 g spijsvulling op het sloffendeeg aanbrengen (2 cm van de rand vrijhouden).

150 g appelvulling op de spijsvulling doseren en uitstrijken (2 cm van de rand vrijhouden).

Baktemperatuur: 160°C.

Baktijd: ± 20 min.

**Meringue:**

| | |
|---|---|
| MERINGUE MIX | 1.000 g |
| Water | 500 g |
| Totaalgewicht | 1.500 g |

Draaitijd: ± 5 min.

Werkwijze: alle ingrediënten met behulp van een garde in snelle machinegang opkloppen tot een luchtige massa. Spuit decoratieve cirkels van ø 18 cm op met bakpapier beklede bakplaten. Bestrooien met CINNAMON SUGARPEARLS RSPO SG.

Baktemperatuur: ± 90°C.

Baktijd: ± 120 min of gedurende een nacht.

**Baked apple bavaroise:**

| | |
|---|---|
| FOND ROYAL CL BAKED APPLE | 200 g |
| Water | 250 g |
| Slagroom, 75% opgeklopt | 1.000 g |
| Totaalgewicht | 1.450 g |

Werkwijze: de FOND ROYAL CL BAKED APPLE met het water vermengen en vervolgens de slagroom er doorheen spatelen.

Verwerking: met een gladde spuit de bavaroise op de afgekoelde slof doseren.

Decoratie: meringueplak op de bavaroise plaatsen en naar wens afwerken met decoreersuiker en kaneel.

# KARAMEL KANEEL KNABBELKOEK

(Uitkomst: ± 42 stuks)

| | |
|---|---|
| Sloffendeeg | 1.500 g |

**Beslag:**

| | |
|---|---|
| GOLDEN FANTASIE | 1.000 g |
| Plantaardige olie | 450 g |
| Water (lauw) | 450 g |
| CINNAMON SUGAR PEARLS RSPO SG | 250 g |
| Totaalgewicht | 2.150 g |

**Vulling:**

| | |
|---|---|
| BUTTER KARAMEL | 650 g |

Draaitijd: 3 min.

Gewicht: 15 g karamel, 45 g beslag.

Werkwijze: alle ingrediënten voor het beslag met behulp van een vlinder op gemiddelde snelheid draaien tot een homogene massa. De CINNAMON SUGAR PEARLS RSPO SG er doorheen mengen.

Het sloffendeeg kort doordraaien, op 3 mm dikte uitrollen, uitsteken met ring ø 7 cm waarin gebakken wordt.

De ring vullen met een cirkel beslag en in het midden een dop BUTTER KARAMEL spuiten. De koeken dicht maken met beslag.

Decoratie: lichte en donkere basterdsuiker.

Baktemperatuur: 150°C.

Baktijd: ± 60 min.