Kardinaal schnitte

met MERINGUE MIX , GOLDEN KAPSEL, POWERFILLING NEUTRAL, RASPBERRY PASTE en STABIFIX

(Uitkomst: 8 plakken van 40 cm)

Meringue beslag:

MERINGUE MIX	1.600 g
Water (25-30°C)	800 g
Totaalgewicht	2.400 g

Draaitijd: 5 min.

Werkwijze: de MERINGUE MIX met het water in de snelste machinegang met een garde opkloppen voor ca. 5 minuten.

Kapsel beslag:

GOLDEN KAPSEL	1.000 g
Heel ei	750 g
Water	50 g
Evt. iets citroenaroma	
Totaalgewicht	1.800 g

Draaitijd: 7 min.

Werkwijze: alle ingrediënten op bakkerijtemperatuur ± 7 min. met een garde in een planeetmenger opkloppen tot een litergewicht tussen de 350 – 380 g/l.

Verwerking: spuit per plak 3 banen meringue beslag net niet tegen elkaar op een bakplaat met bakpapier. Spuit vervolgens 2 banen kapselbeslag tussen het meringue beslag. Bestrooi voor het bakken met poedersuiker.

Baktemperatuur: 170°C.

Baktijd: 20 – 25 min.

Frambozen vulling:

POWER FILLING NEUTRAL	1.000 g
RASPBERRY PASTE	35 g
Totaalgewicht	1.035 g

Slagroom vulling:

Slagroom	1.000 g
STABIFIX	42 g
Totaalgewicht	1.042 g

Afwerking: klop de slagroom met de STABIFIX op. Verdeel op de afgekoelde bodem een laagje frambozen vulling en spuit hierop banen slagroom. Leg hier een tweede plak op en koel het geheel minimaal 2 uur. Vervolgens in de gewenste grootte snijden en decoreren met decoreersuiker.