

Moederdag naked cake

met GOLDEN KAPSEL en GOLDEN CREAM

(uitkomst: ± 18 stuks)



GOLDEN KAPSEL	1.000 g
Heel ei	750 g
Water	50 g
<u>Evt. citroenaroma</u>	
Totaalgewicht	1.800 g

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.
Vullen:	100 g in een hartvorm van 16 cm.
Baktemperatuur:	170 - 190°C.
Baktijd:	± 16 min. afhankelijk van het gewicht.

Vulling 1 gele room:

GOLDEN CREAM	400 g
Water	1.000 g
<u>Totaalgewicht</u>	1.400 g

Werkwijze: de GOLDEN CREAM en het water op bakkerijtemperatuur, 3 min. met een garde kloppen in een planeetmenger.

Vulling 2:

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

Vulling 3:

Gesneden aardbeien	1.200 g
--------------------	---------

Afwerking:

het kapsel 1 x doormidden snijden en aan de buitenzijde van de onderste plak doppen slagroom spuiten. Het midden opvullen met gele room. Hierop gesneden aardbeien leggen. De bovenkant van de kapselplak er bovenop leggen, dun afstrijken met slagroom en afwerken met aardbeien.