

Naked cake bosvruchten hart 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.
Gewicht:	100 g in een hartvorm van 16 cm.
Baktemperatuur:	170°C. - 190°C.
Baktijd:	± 16 min. afhankelijk van het gewicht.

Vulling 1 gele room:

GOLDEN CREAM	520 g
Water	1.300 g
Totaalgewicht	1.820 g

Werkwijze:	alle ingrediënten met behulp van een garde, 3 min. op hoge snelheid draaien tot een gladde massa.
------------	---

Vulling 2:

Slagroom (gezoet)	1.800 g
-------------------	---------

Vulling 3:

Bosvruchten jam	900 g
-----------------	-------

Afwerking:

het kapsel 1 x doormidden snijden en aan de rand van de onderste plak doppen slagroom spuiten. Daarna om en om gele room en slagroom spuiten. In het midden bosvruchtenjam aanbrengen . De bovenzijde van de kapselplak dun afstrijken met abrikozenjam, afwerken met bosvruchten en decoreersneeuw.