

# Paas naked cake met kersen

## met GOLDEN KAPSEL en GOLDEN CREAM

(uitkomst: ± 12 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:	kapselpan ø 20 cm. 150 g.
Baktemperatuur:	170°C. - 190°C.
Baktijd:	± 20 min. afhankelijk van het gewicht.

### Vulling 1:

GOLDEN CREAM	520 g
Water	1.300 g
Totaalgewicht	1.820 g

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

### Vulling 2:

Slagroom (gezoet)	2.500 g
-------------------	---------

**Vulling 3:**

Gebonden kersen

1.800 g

## Afwerking:

het kapsel 1 x doormidden snijden en aan de buitenkant een ring slagroom spuiten. Vervolgens om en om gele room en slagroom opspuiten. Hierop 150 g gebonden kersen in het midden aanbrengen. De bovenzijde van het kapsel er op leggen, afstrijken met slagroom en afpoederen met decoreersneeuw.