

Advocaat room madelief

met BONNE BRIOCHE RSPO SG en GOLDEN CREAM

(Uitkomst: ± 105 stuks)



Tarwebloem	10.000 g
BONNE BRIOCHE RSPO SG	2.500 g
Boter	1.500 g
Heel ei	500 g
Zout	180 g
Gist	500 g
Water	± 4.000 g

Victoriabeslag:

Amandelschaafsel	2.000 g
Suiker	2.000 g
Eiwit	200 g
Citroenrasp	100 g

Kneedtijd:	5 min. langzaam. 6 min. snel (afhankelijk van het type kneder).
Deegtemperatuur:	26°C.
Afwegen:	900 g.
Bolrijs:	10 min.
Verwerking:	verdelen en opbollen. 7 bolletjes in een kapselpan van ø 20 cm. of 6 bolletjes in een aluminium bakvorm ø 14 cm.
Narijs:	± 90 min.
Werkwijze:	afspuiten met een mengsel van eidooier en water (1:1).
Decoratie:	bestrooien met ± 40 g victoriabeslag.
Bakken:	190°C.
Baktijd:	± 18 min.

Zwitserse room (± voor 5 stuks):

Slagroom, gezoet	700 g
GOLDEN CREAM	400 g
Water	700 g
<hr/>	
Totaalgewicht	1.800 g

Werkwijze:

de slagroom luchtig kloppen. De GOLDEN CREAM met het water glad roeren en monteren met de slagroom. Vervolgens het afgekoelde broodje doormidden snijden en met een kartelspuitje vullen met de Zwitserse room. Hierna advocaat over de Zwitserse room garneren. De bovenzijde erop leggen en afpoederen met decoreersneeuw.