

Plaatcake yoghurt stoofperen

met GOLDEN FANTASIE, GOLDEN H.W. en GOLDEN CREAM

(Uitkomst: 1 plaatje 60 cm. x 20 cm.)



H.W. deeg:

GOLDEN H.W.	1.000 g
Roomboter / margarine	330 g
Heel ei	120 g
<u>Evt. zout en / of citroenrasp</u>	
Totaalgewicht	1.450 g

Draaitijd: 3 min.

Gewicht: 325 g.

Werkwijze: alle ingrediënten kort mengen tot een deeg en terug koelen. Bekleed de bodem van het bakplaatje met siliconenpapier en leg hier 2 mm. uitgerold H.W. deeg (325 g) op. Prik het H.W. deeg met een korstrikker en bak dit licht voor.

Baktemperatuur: 180°C.

Baktijd: 8 – 10 min.

Beslag:

GOLDEN FANTASIE	1.000 g
Roomboter / margarine	450 g
Water (lauw)	450 g
<u>Totaalgewicht</u>	1.900 g

Yoghurtroom:

Yoghurt	500 g
GOLDEN CREAM	80 g
Citroensap	10 g
<u>Totaalgewicht</u>	590 g

Vulling:

Kaneel	5 g
Stoofperen	950 g

Draaitijd: 3 min.

Gewicht: 1.900 g.

Werkwijze: alle ingrediënten met behulp van een vlinder op gemiddelde snelheid draaien tot een homogene massa.

Verwerking: verdeel de kaneel met behulp van een klein zeefje over de H.W. plak. Verdeel het beslag gelijkmatig en strijk het glad. Verdeel over het beslag de yoghurtroom. De (uitgelekte) stoofperen halveren en gelijkmatig verdelen over de massa.

Baktemperatuur: 160°C.

Baktijd: 80 - 90 min.

Afwerking: na voldoende afkoeling het geheel afgeleren en vervolgens snijden in de gewenste grootte. Bestrooi met gebruneerde amandelstiften.