

# 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
Evt. citroenaroma	
<b>Totaalgewicht</b>	<b>1.800 g</b>

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 - 190°C.
Baktijd:	± 20 min. afhankelijk van het gewicht.

<b>Vulling 1:</b>	
GOLDEN CREAM	520 g
Water	1.300 g
<b>Totaalgewicht</b>	<b>1.820 g</b>

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

<b>Vulling 2:</b>	
Slagroom (gezoet)	2.500 g

### Vulling 3:

Gebonden kersen

1.800 g

Afwerking:

het kapsel 1 x doormidden snijden en aan de buitenkant van de onderste plak 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.