



CONDITIES VOOR ETALEREN

Koelen



CATEGORIE

Banket



EINDPRODUCT

Gebak, Stukswerk, Taart, Vlaai

BOSVRUCHTENVLAAI

OVERZICHT

Met dit recept maakt u een heerlijke Limburgse bosvruchtenvlaai met een romige vulling van banketbakkersroom. Heerlijk en vol van smaak! Dit recept voor een bosvruchtenvlaai is gemaakt op basis van [Bakels Karlsbadermix](#) en [Bakels Roompoeder Classic](#).

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt	KG
Bakels Karlsbadermix	0.500
Gist	0.023
Water	0.155
Totaal gewicht:	0.678

METHODE

Recept gele room:
BAKELS roompoeder classic 200 g
Water 500 g

Recept schuim:
BAKELS Scharrelschuimpoeider 30 g
Water 275 g

Suiker 500 g

Afwerking:

Blauwe bessen, bramen, frambozen, rode bessen

BAKELS Superglans Neutraal

Werkwijze:

Gele room: Meng alle ingrediënten 3 min met de garde in de 2e versnelling van de planeetmenger.

Vlaaiendeeg: Meng alle ingrediënten met de planeetmenger met een vlindergarde, 1 min in de 1e versnelling, vervolgens het deeg van de vlindergarde halen, en 1,5 min in de 2e versnelling mengen. Bol het deeg op. Rusttijd: 10 min.

Leg bakpapier op de bodem van het blik.

Deeg uitrollen: 1.75 mm Deegplakken snijden:

17 cm x 70 cm. Fonceer het blik.

Deegrand tot de helft van het blik afsnijden.

Vullen met room.

Bakken: 210 °C, ca. 24 minuten. Afkoelen.

Schuim: Meng de Schuimpoeder Scharrel en het water. Laat dit mengsel 20 minuten staan.

Voeg de suiker toe en klop dit 10 min met de garde op in de 3e versnelling van de planeetmenger.

Afwerking: 270 gram gemengde vruchten op de vlaai

leggen. Afgeleren met BAKELS Superglans neutraal. Eerst 2 lijnen schuim opspuiten en daar bovenop nog een lijn. (80 gram, spuit: kartel 11). Flamberen.