



PAASTAART

OVERZICHT

Luxe paastaart

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt	KG
Kapselmix deluxe	3.000
Eieren	2.400
Water	0.300
Totaal gewicht: 5.700	

METHODE

Werkwijze Kapselmix

Meng alle ingrediënten met een garde 6 minuten in de derde versnelling van de planeetmenger. Meng vervolgens nog 1 minuut na in de eerste versnelling. Vul twee taartpannen (Ø 24 cm) met 375 gram beslag

Bakken

Inschietoven ca. 190°C



CONDITIES VOOR ETALEREN

Koelen



CATEGORIE

Banket



GEBEURTENIS

Pasen



EINDPRODUCT

Gebak, Taart

Rotatieoven ca. 175°C

Recept Boter crème

200 gram **761850 Boter crème H**

250 gram Water

300 gram Boter

200 gram Advocaat

Werkwijze Boter crème

Meng de Boter crème en het water met een garde en laat dit mengsel 60 minuten staan.

Maak de boter zacht in de magnetron. Mix de boter in delen met de aangemaakte compositie 10 minuten met een garde in de 3de versnelling van de planeetmenger. Meng als laatste de advocaat er door.