



PEACH AMARETTO VLAAI

OVERZICHT

Met dit recept maakt u een heerlijke Limburgse Peach Amaretto Vlaai met een romige Peach Amaretto vulling. Heerlijk van smaak en super romig. Dit recept voor een Peach Amaretto Vlaai is gemaakt op basis van [Bakels Karlsbadermix](#) en [Bakels Roompoeder Classic](#) en Peach Amaretto vulling.

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

Afwerking:
Gezoete slagroom (10% suiker)
BAKELS Peach Amaretto



CONDITIES VOOR ETALEREN

Koelen



CATEGORIE

Banket



GEBEURTENIS

Zomer



EINDPRODUCT

Gebak, Stukswerk, Taart, Vlaai

Amandelschaafsel gebruneerd

Puddingbitterkoekjes

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.

Afwerking: Slagroom als grote druppel op de rand

van de vlaai spuiten (spuitje: rond, 16mm). 280 gram BAKELS Peach Amaretto in het midden spuiten. Afwerken met amandelschaafsel en pudding-bitterkoekjes.