



CONDITIES VOOR ETALEREN

Koelen



CATEGORIE

Banket



EINDPRODUCT

Gebak, Stukswerk, Taart, Vlaai

RIJSTEVLAAI

OVERZICHT

Met dit recept maakt u een heerlijke Limburgse rijstevlaai met een romige vulling van banketbakkersroom. Simpel maar o zo lekker! Dit recept voor een rijstevlaai 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 rijstepap:
Magere melk 700 g
Dessertrijst 115 g

Suiker 100 g
Zout snufje
Vanillesuiker 1 tl
Eieren 100 g

Afwerking:

Gezoete slagroom (10% suiker)

Chocokrullen van BAKELS Chockex Puur

Werkwijze:

Rijstepap: Breng de melk, vanillesuiker en zout aan de kook en voeg dan de rijst en suiker toe. Zet het vuur dan laag en laat het geheel inkoken tot de rijst gaar is (ca. 20 min, blijf tijdens het inkoken roeren). Het moet nu nog wel een vochtig papje zijn. Haal dan de pan van het vuur en roer de opgeklopte eieren door het rijstmengsel.

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 540 g room. Daarna 560 g rijstepap.

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

Afwerking: Opspuiten met gezoete slagroom (kartel 15, 3 lijnen) en chocokrullen .