



CONDITIES VOOR ETALEREN

Koelen



CATEGORIE

Banket



EINDPRODUCT

Gebak, Stukswerk, Taart

SLOFFENBODEMS

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt	KG
Kanomix	1.000
Margarine of boter	0.315
Eieren	0.125
Totaal gewicht:	1.440

METHODE

Vulling: Amandelspijs 1000 gram
Bakels geleroempoeder 40 gram
Water 110 gram

Werkwijze: Alle grondstoffen mengen tot een glad deeg.

Voor de beste werking (volume) het deeg vers verwerken en niet een nacht overlaten staan. Verwerken tot sloffen.

Het deeg uitrollen op 8 mm en uitsteken.

Voor de vulling de Bakels geleroempoeder mengen met het water en hiermee de spijs afslappen.

Vulling op de plak spuiten, de rand een halve centimeter vrij houden. De ring om het deeg houden!

Afbakken op 180°C ca 20 minuten