

Speculaas Subliem

Recept

1500	g	50,0 %	Panomix Vienna (*)	} 100%
1500	g	50,0 %	bloem	}
120	g	4,0 %	gist	
1350	g	45,0 %	water	
150	g	5,0 %	boter	
45	g	1,5 %	Speculaas Orenta	
60	g	2,0 %	Cacao	

Afwerking 1

250	g		Maestro Creme Vanille
250	g		Perla Amandelpan
500	g		water

Afwerking 2

400	g		Fruitful Orange Cream
-----	---	--	-----------------------

Decoratie

700	g		Speculaaskruimeldeeg met Minuta VV
-----	---	--	------------------------------------



* Panomix Vienna bevat zout!

Werkwijze

Van alle grondstoffen een soepel deeg kneden.

Deegtemperatuur 25°C.

Bulkrijst 30 minuten.

Deegstukken afwegen van 1150 gram (bakplaat 60 x 20 cm).

Verdeel het deeg gelijkmatig over de bakplaat.

Het deeg goed indrukken met de vingers.

Meng de Maestro Creme Vanille met het water en de Perla Amandelpan en spuit dit in banen op het deeg.

Spuit hierover heen de Fruitful Orange Cream en decoreer met speculaas kruimeldeeg.

Narijs 45 minuten.

Oventemperatuur 220°C.

Baktijd 15 minuten.

Uitkomst 4 platen

Speculaaskruimeldeeg met Minuta VV

Recept

1000	g	boter
800	g	basterdsuiker
1200	g	patentbloem
400	g	Minuta VV
50	g	Speculaas Orenta

Werkwijze

Alle grondstoffen tegelijk tot een kruimeldeeg mengen.

Het kruimeldeeg verwerken binnen twee weken, koel bewaren.
Of in de vriezer op voorraad houden.

