

## Oranje Fruitrondje

### Recept

|      |   |             |
|------|---|-------------|
| 2000 | g | Kanomix     |
| 750  | g | boter       |
| 150  | g | water       |
| 80   | g | Citroenrasp |
| 10   | g | bakkerszout |

### Vulling

|      |   |                   |
|------|---|-------------------|
| 1300 | g | appelstukjes      |
| 130  | g | Appelpoeder       |
| 1350 | g | Fruitful Peach HI |

### Afwerking

|     |   |                        |
|-----|---|------------------------|
| 600 | g | Paletta Spray Neutraal |
| 100 | g | Mont Blanc             |
| 350 | g | Fruitful Orange Cream  |

### Werkwijze

Van alle grondstoffen een deeg zetten.  
Het deeg koelen en de volgende dag doorwerken.

Uitrollen tot een dikte van 5 mm.  
Deeg uitsteken in een gesmeerde gangmakerring van 9 cm.

Meng de appelstukjes met de Appelpoeder en vervolgens met de Fruitful Peach HI.  
Verdeel 45 gram vulling losjes over de deegplakjes waardoor het robuuster bakt.

Oventemperatuur:  
Inschietoven 200°C.  
Rotatieoven 180°C.  
Baktijd 20-22 minuten.

Na afkoelen afgeleren met Paletta Spray Neutraal en decoreren met Mont Blanc.  
Decoreren met een paar dopjes Fruitful Orange Cream.

Uitkomst 60 stuks

