

Pink Summer Roll



Recept

750 g Rolbeslag met Maestro Moscovich (*)

Vulling 1

600 g Fruitful Raspberry HI

Vulling 2

700 g slagroom
160 g Arabesque Blanc 29
75 g Zeesan Curd/Yoghurt
75 g water

Afwerking

720 g Maro 1:3 Rol Rose
200 g Crème au Beurre met Cremo B Poeder

Decoratie

12 st Macarons

Bodem

330 g Hardewerdeeg met Kanomix
40 g gehakte pistachenoten

** roze gekleurd met rode kleurstof*

Werkwijze

Meng voor de whipped ganache (vulling 2) de Zeesan Curd/Yoghurt met het water en verwarm de slagroom tot 60°C. Giet de hete room op de Arabesque Blanc 29 en homogeniseer met de geweekte Zeesan Curd/Yoghurt. 24 uur laten afkoelen onder plastic.

Klop de mousse op tot een mooie stevige maar nog wel strijkbare massa.

Bestrijk een plak rolbeslag van 80 x 47 cm met 600 gram Fruitful Raspberry HI.

Spuit hierop in banen met ongeveer 3 cm tussenruimte 1000 gram whipped ganache en verdeel dit met een glaceermes gelijkmatig over de plak.

Rol de plak in de breedte op en vries in. Maskeer de rollen dun met Crème au Beurre.

Rol de Maro 1:3 Rol Rose uit tot een dikte van 1,5 mm en bekleed hiermee de rol. Snijdt de rol in 4 rollen van 19 cm.

Meng voor de bodem de gehakte pistachenoten met het hardewerdeeg.

Rol uit tot een dikte 5 mm en snijdt banen van 6,5 x 19 cm, bak deze licht goudbruin af.

Leg de rollen op de koekbodem en werk af met Crème au Beurre, chocolade decoratie, macarons en vers fruit.

Uitkomst 4 stuks

Tip: Het St. Honoré spuitmondje kan je ook creëren door je spuitzak in te knippen.

Creme au Beurre met Cremo B Poeder

Recept

1000	g	boter
400	g	Cremo B Poeder
400	g	suiker
1000	g	water

Werkwijze

Cremo B Poeder, suiker en water vermengen en gladroeren.

Boter 5 minuten in de 2e versnelling opkloppen.

Cremo B compositie in gedeeltes toevoegen.

In zijn geheel luchtig roeren in 10 minuten afhankelijk van de temperatuur.

Het is ook mogelijk 200 gram water te vervangen door 200 gram slagroom.



Hardewenerdeeg met Kanomix

Recept

2000	g	Kanomix
800	g	boter
400	g	patentbloem
80	g	Citroenrasp
200	g	water
10	g	bakkerszout

Werkwijze

Van alle grondstoffen een deeg zetten.

Het deeg koelen en de volgende dag, eventueel met iets water, plastisch draaien.

Rolbeslag/strijkbeslag met Maestro Moscovisch

Recept

1000 g Maestro Moscovisch
1000 g ei

Werkwijze

Doe eerst de eieren in het bekken, daarna de Maestro Moscovisch toevoegen.
Het geheel in de laagste versnelling door elkaar mengen.
Het beslag opkloppen in een planeetmenger.
Draaitijd 6-10 minuten in de hoogste versnelling, 2 minuten in de lagere versnelling.

Gewenst soortelijk gewicht 340-360 gram per liter.

Baktijd

Swiss rollen van 4 mm ca. 6 minuten.

Oventemperatuur:

Inschietoven ca. 250°C - ruim stomen wasemschuif open.

Rotatieoven ca. 220°C - ruim stomen wasemschuif open.

Voor Chocoladerolbeslag extra toevoegen.

30 gram cacao

50 gram suiker (fijn)

Tips

- Maximaal 1 kilo mix per 10 liter bekkeninhoud opkloppen.
- Bij een te korte draaitijd kan het kapsel na het bakken minder stabiel zijn.
- Te lang in een te hoge versnelling draaien geeft een grovere structuur.
- Zorg ervoor dat de gebakken plakken direct van de hete plaat worden gehaald.
- Dek de gebakken plakken direct af met schone plastic vellen.
- Maak stapeltjes van 5 plakken en strooi poedersuiker tussen de plakken.



Macarons

Recept 1

1000 g Macaronmix Amandel
200 g water (*)

Recept 2

1000 g Macaronmix Amandel
210 g water
50 g Cacao

Recept 3

1000 g Macaronmix Amandel
200 g water
15 g oploskoffie

Vulling

240 g macaronvulling



* voor gekleurde macarons voeg kleurstof toe (verminder het water met de hoeveelheid kleurstof)

Werkwijze

Meng de ingrediënten gedurende 5 minuten in 2e versnelling met vlindergard.
Spuut 120 doppen van ongeveer 10 gram op een bakplaat met siliconenpapier.
Na het opspuiten minimaal 1 uur laten drogen.

Oventemperatuur 150°C.

Baktijd 25 minuten (bakken met de schuif open).

Spuut 4 gram macaronvulling op een macaron en dek af met een andere macaron.

Uitkomst 60 stuks

Recept 1 / Standaard Macarons

Recept 2 / Chocolate Macarons

Recept 3 / Cappuccino Macarons

Macaronvulling

Recept

1000 g Dip Neutraal

Werkwijze

Het bovenstaande recept is een basisvulling voor macarons!

Voor verschillende smaken/kleuren kan de helft van de Dip vervangen worden door een ander soort Dip.

Dit is een lang houdbare vulling (3 tot 6 maanden).

De Dip soepel en luchtig draaien.

Jamvulling:

300 gram Fruitful Raspberry Jam.

Kook de Fruitful Raspberry Jam gedurende 3 minuten en laten afkoelen.

De Fruitful Raspberry Jam kan nu gebruikt worden als vulling voor de macarons.

Frosting vulling:

150 gram Fondant

100 gram Dip Neutraal

5 gram water

Meng de Fondant en Dip gedurende 2 minuten in de tweede versnelling met de vlinder.

Het water langzaam tijdens het mengen toevoegen.

Voeg eventueel kleur en smaak naar behoefte toe.

