



De nieuwe smaaksensatie voor het najaar!

Koekoek

Ingrediëntenlijst

Bloem (eiwitrijk)	10000 g	100%
QS Krentenbollen (art. nr. 09049)	2000 g	20%
Gist (art. nr. 63003)	600 g	6%
Zout (art. nr. 03300)	200 g	2%
Gemalen kaneel (art. nr. 31060*)	150 g	1,5%
Water ca.	6800 g	68%

Vulling

Geraspte wortels	5000 g	50%
High moisture rozijnen (art. nr. 02006)	5000 g	50%

Decoratie 1 - Sloffendeeg

Credi Sloffenmix (art. nr. 09718)	4000 g	40%
Roomboter (art. nr. 65004*)	1600 g	16%
Ei (art. nr. 65718*)	160 g	1,6%
Speculaaskruiden (art. nr. 31200*)	80 g	0,8%

Decoratie 2 - Victoria Beslag

Amandelschaafsel (art. nr. 30002*)	2500 g	25%
Fijne kristalsuiker (art. nr. 03066*)	2500 g	25%
Eiwit (art. nr. 65710*)	125 g	1,25%

Recept werkwijze

- Vorbereiding:**
Kies een decoratie, sloffendeeg of Victoria Beslag, en maak deze aan. Als je beide decoraties wilt gebruiken, halveer dan beide recepturen.
Decoratie 1 - Sloffendeeg. Meng alle grondstoffen tot een homogeen deeg en dek het deeg af met plastic.
Decoratie 2 - Victoria Beslag. Meng alle ingrediënten tot een homogene massa.
- Kneed alle grondstoffen tot een soepel en goed afgeknead deeg. Direct na het kneden de vulling doordraaien.
- Deegtemperatuur: ca. 26°C.
- Afwegen: deegstukken van 1800 gram (30 stuks) afwegen en opbollen.
- Bolrijs: ca. 10 minuten.
- Verdelen, opbollen en op bakplaten plaatsen.
- Narijs: ca. 65 minuten.
- Rol het sloffendeeg uit tot een dikte van 2,5 mm en steek hiervan ronde plakjes met een diameter van ca. 8 cm.
Leg deze plakjes op het deeg voor het bakken. Of leg deze onder de bolletjes deeg en decoreer met victoria producten (doe dit na het opbollen)
- Bakken: ca. 8-10 minuten op 250°C.

* Deze producten zijn ook in een grotere verpakkingseenheid leverbaar.

Meer informatie: nl.sonneveld.com of www.bakeplus.nl