

Recept inspiratie Supreme

Ingrediënten getoerd gerezen

- 2.100 GRAM SUPER PATENT KRISTAL *artikelnummer 58101*
- 1.400 GRAM ARTISINAAL *artikelnummer 58280*
- 37,5 GRAM ZOUT *artikelnummer 58281*
- 350 GRAM KRISTAL SUIKER *artikelnummer 58288*
- 70 GRAM HONING *artikelnummer 58262*
- 175 GRAM ZACHTE ROOMBOTER *artikelnummer 65222*
- 175 GRAM VERSE GIST *artikelnummer 65220*
- 175 GRAM WEKO SCHARREL HEEL EI *artikelnummer 65700*
- 700 GRAM VOLLE MELK (IJSKOUD) *artikelnummer 62134*
- 700 GRAM WATER (IJSKOUD)

Stap voor stap

VOOR CA. 30 STUKS MET AFWEEGGEWICHT 300 GRAM

Getoerd gerezen

1. MENG DE INGREDIËNTEN 3 MINUTEN
2. KNEED 4 -5 MINUTEN
3. BOL OP EN ROL UIT TOT 1 CM DIKTE EN LEG VOOR 30 MINUTEN IN DE VRIZER (DEK AF MET PLASTIC FOLIE)
4. LAAT HET DEEG EEN NACHT IN DE KOELING RUSTEN
5. VOEG 1000 GRAM MONTIQUE TOERBOTER TOE IN TOEREN
6. TOEREN: 1X4 + 1X3 (KAN ACHTER ELKAAR)
7. LET OP: NIET DUNNER TOEREN DAN 8 MM
8. 30 MINUTEN KOELEN, DAN IS HET DEEG KLAAR VOOR GEBRUIK.

Supreme

1. ROL HET DEEG UIT TOT +/- 4 MM DIKTE
2. SNIJD BANEN VAN 3 CM BREED EN 90 CM LANG
3. GEBRUIK EEN RING OF EEN BLIKJE (BESCHUIT-VORM) EN VET DEZE IN MET BAKSPRAY
4. ROL DE GESNEDEN BANEN OP EN LEG ZE IN DE VORM
5. PLAATS ZE VERVOLGENS IN DE NARIJSKAS
6. LET OP: DEZE MAG NIET WARMER ZIJN DAN 28 °C, ANDERS SMELT JE TOERBOTER
7. ALS DE VORMEN VOOR 85%/90% VOLGEREZEN ZIJN KUNNEN ZE AFGEBAKKEN WORDEN.
8. PLAATS VOOR HET BAKKEN ER EEN VEL BAKPAPIER OP DE VORMEN EN HIERBOVENOP EEN BAKPLAAT.



BAK AF

20 MINUTEN BIJ 175 °C MET DE SCHUIF OPEN.



Recept

Afwerking

De supreme kan je op verschillende manieren vullen en afwerken.

Vul de koek met een vanille creme of één van de crema's van Callebaut

CB 811 Pure Chocolate
crema 5kg *artikelnummer 34991*
CB W2 Witte chocolade
crema 5kg *artikelnummer 34992*
CB Karamel Gold chocolade
crema 5kg *artikelnummer 34993*
CB Doppia Nocciola Hazeln.
crema 5kg *artikelnummer 34994*



Tip: werk de supreme hartig af, en vul met een bechamelsaus en garneer met geitenkaas en plakjes spek en parmezaanse kaas