



Brownie taartjes met een Orange Swirl

Recept voor ongeveer 20 taartjes

Harde Wener met Botero Speciaal WS
 600 gram basterdsuiker
 1.000 gram vetstof
 1.500 gram patentbloem
 12,5 gram citroenrasp
 30 gram Botero Speciaal WS

Werkwijze

Meng de vetstof met de basterdsuiker en de citroenrasp. Meng de bloem met de Botero en voeg deze toe aan de vetstof suikermassa. Kort mengen tot een homogeen deeg. Leg het deeg 1 à 2 uur in de koelkast om te rusten. Rol het deeg uit op een dikte van 1,6 tot 1,8 mm. Fonceer hiermee een 18 cm ring/bakvorm met een hoogte van 3 cm. Ongeveer 160/170 gram per taartje.

BrownieMix

3.300 gram Steensma browniemix
 1.500 gram water
 370 gram boter (gesmolten max 40°)

Werkwijze

Meng de browniemix met het water en voeg hieraan de gesmolten boter toe. Draai het geheel daarna ongeveer 3 minuten in de tweede versnelling tot een gladde massa. Vul de gefonceerde vormen met de brownie massa. Ongeveer 240 tot 250 gram per taartje.

Afwerking

Laat de taartjes even staan om de brownie iets te laten opstijven en spuit hierna een swirl of ander patroon naar wens met de Cremirca Arancia. Gebruik ongeveer 100 gram per brownie. Bak de taartjes gedurende 40 à 45 minuten af in een hete lucht oven op 160/170°C. Laat de taartjes afkoelen en los ze uit de vorm. Geleer de taartjes eventueel af met gelei voor een mooie glans.



Bakkerij 't Lekker Plekske uit Roosendaal ontwikkelde de sinaasappelbrowniecake in spiraal vorm nadat Mark Spaapen de presentatie van IRCA bij Vipam had bijgewoond. Inspiratie voor een makkelijk te maken product met de grondstoffen van IRCA of geef het je eigen touch. Het product is zowel bij 't Lekker Plekske kant en klaar te koop maar je kunt met bijgaande receptuur het zelf maken. Om het vervolgens in de winkel of thuis te laten afbakken. Cremelrca is er ook als lemoncurd of bosvruchten/yoghurt variant.

Voor meer informatie over kant en klaar inkopen: info@lekker-plekske.nl. Ook leverbaar via Beko.

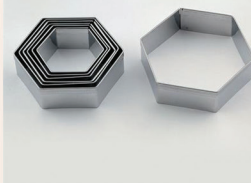
GRIEKSE YOGHURT / LEMON



Sablé Deeg

200 gram boter
 200 gram spijs
 125 gram suiker
 3 gram zout
 75 gram ei
 500 gram bloem

Ingrediënten mengen en laten staan. Dun uitrollen (2 – 3 mm). Bakken gedurende 10 à 15 min op 180 graden. Gebruik een airmat zodat je de structuur krijgt zoals afgebeeld.



Stekerdoos Hexagram
 per set
 # 110372

31 mm



36 mm

Chocolade Honey Comb Yellow
 152 stuks per doos
 # 110777

GELE ROOM + CREMIRCA

Mix het product met gele room. Heerlijk als vulling in tartelettes maar ook om op te spuiten. Mengverhouding 1 deel curd mengen met 1 deel gele room.



Smaakstof Griekse Yoghurt
 dosering 240 gram per kilo massa
 1,6 kilo per zak
 # 110381