

# Mini pavé

## 👑 VERGHETEN GRAENEN

### RECEPTUUR

92,5 % Vergheten Graenen.....	9.250 gram
15 % Desem.....	1.500 gram
10 % Stollenpoeder.....	1.000 gram
2,1 % Zout.....	210 gram
2,5 % Boter.....	250 gram
0,7 % Gist.....	70 gram
60 % Water.....	6.000 gram

### BIJWASSEN

20 % Water.....	2.000 gram
-----------------	------------

### VULLING

20 % Cranberries.....	2.000 gram
40 % Rozijnen.....	4.000 gram

### VICTORIABESLAG

10 % Amandelstiften.....	1.000 gram
2,5 % Amandelschaafsel.....	250 gram
6 % Kristalsuiker.....	600 gram
0,5 % Eiwit.....	50 gram

### WERKWIJZE

- Alle grondstoffen incl. desem in de machine en maak een goed afgekneet deeg.
- Zodra het deeg klaar is, waswater erdoor draaien. Daarna de vulling.
- Deegtemperatuur op 26°C.
- In een met olie ingesmeerde bak (bv. 2400 gram voor 60 stuks) laten rijzen, gedurende ca. 30 minuten.
- In vieren vouwen en na 15 minuten in koeling plaatsen.
- De volgende dag deeg uit de koeling halen en 10 minuten bij laten komen.
- Stort het deeg in de diviseuse en bestrooi het deeg met victoria beslag.
- Verdelen op juiste formaat en op bakplaatjes met bakpapier.
- Bakken op 250/225°C met voldoende stoom.
- Baktijd ca. 15 minuten.

