

Eierkoeken

👑 PRÉMAX SLOTERMEER

RECEPTUUR

Ei.....	1.125 gram
Eidooier.....	375 gram
Basterdsuiker.....	2.100 gram
Kristalsuiker.....	2.100 gram
Water.....	2.550 gram
Citroenrasp.....	150 gram
Prémax Slotermeer.....	2.100 gram
Super Patent Kristal.....	3.900 gram
Melkpoeder.....	375 gram
Ammonium bakpoeder.....	135 gram

WERKWIJZE

- Meng de ei, eidooier, basterdsuiker, kristalsuiker, citroenrasp en de helft van het water ca. 60 seconden door elkaar.
- Voeg vervolgens de Prémax Slotermeer, Super Patent Kristal, melkpoeder en bakpoeder toe en meng dit ca. 5 minuten op de laagste stand met deeghaken.
- Voeg vervolgens het resterende water toe en draai het geheel in ca. 4 minuten tot een mooi glad beslag.
- Laat het geheel ca. 10 tot 15 minuten staan voordat je gaat spuiten, scheppen of doseren.
- Bak het op ca. 255°C gedurende ca. 7 minuten.
- Na het bakken direct lossen met bijvoorbeeld een platenmes.

TIP

- Het beslag kan je in de koeling meerdere dagen gebruiken.



KOFFIEMOMENT