

puur vanuit de oorsprong

**koopmans**
meel

'oranjeboven' kroontjes

RECEPTUUR

60%	Koopmans Super Patent Kristal	6.000	gram
40%	Artisanaal	4.000	gram
10%	Desem	1.000	gram
10%	Boterstol poeder	1.000	gram
4%	Basterd	400	gram
4%	Kristalsuiker	400	gram
1,5%	Zout	150	gram
6%	Gist	600	gram
30%	Ei	3.000	gram
25%	Water	2.500	gram
25%	Hooiboter	2.500	gram

Frangipane

30%	Amandelspijs	3.000	gram
7%	Roomboter	700	gram
5%	Ei	500	gram

Afwerking

lets	Room
	Mandarijntjes
	Gelei

WERKWIJZE

- Draai van alle grondstoffen zonder de boter een redelijk glad deeg. Als het deeg bijna afgedraaid is mag de boter erbij, draai hiermee het deeg mooi glad. Doe dit het liefst een dag ervoor en leg in plastic in de koeling
- Rol het deeg uit op plakjes van 3 mm, steek met steker en leg het in een vormpje
- Spuit ca. 20 gram frangipane in en ca. 60 minuten narijs
- Bakken op 200-210°C in ca. 16 minuten met een klein beetje stoom
- Spuit na het bakken beetje gele room in, leg de mandarijntjes erop en gelee vervolgens af



oranjeboven
kroontjes