

puur vanuit de oorsprong

**koopmans**
meel

Room koken

RECEPTUUR

50% Slagroom	1.000 gram
50% Melk	1.000 gram
Evt Vanille stokje	

15% Kristalsuiker	300 gram
6,6% Maizena	132 gram
14 % Ei	280 gram

Receptuur Aardbeien room

50% Aardbeienpuree	1.000 gram
30% Slagroom	600 gram
20% Melk	400 gram
20% Kristalsuiker	400 gram
7,5% Maizena	150 gram
20% Ei	400 gram

WERKWIJZE

- Breng de melk, slagroom en/of vruchtenpuree aan de kook
- Meng intussen de maizena en kristalsuiker met de eieren. Doe dit vlot anders krijg je stippen in de room
- Wanneer de massa kookt iets bij het eimengsel gieten en vervolgens alles bij elkaar familie maken Even verwarmen tot het kookt en vervolgens van het vuur halen en uitstorten
- Direct afdekken voorkomt velvorming, dit kan met plastic of wat boter



Room
koken