

puur vanuit de oorsprong

**koopmans**
meel

Valentijnshartjes

Getoerd gerezen

RECEPTUUR

100%	Tarwebloem Super Patent Kristal	10.000	gram
10%	Kristalsuiker	1.000	gram
10%	Roomboter	1.000	gram
6%	Gist	600	gram
5%	Desem	500	gram
5%	Ei	500	gram
1,5%	Zout	150	gram
20%	Water (koud)	2.000	gram
20%	Melk	2.000	gram

Toerboter

40%	Toerboter	4.000	gram
-----	-----------	-------	------

Decordeeg

10%	Getoerd gerezen deeg	1.000	gram
0,5%	Levensmiddelen kleurpoeder rood	50	gram
1%	Melk	100	gram

Vulling

Room/Frambozenroom

WERKWIJZE

- Doe alle grondstoffen incl. de desem in de machine en maak een goed afgeknead deeg
- Maak het deeg een dag van tevoren, 3 minuten mengen en 2 á 3 minuten kneden. Maak vervolgens ook het rode deeg van een papje van bietenpoeder en melk en draai door het deeg. Leg de degen in plastic in de koeling
- Rol het deeg uit op + 5 mm en vouw de plastische toerboter hierin
- Vervolgens met kleine tussenpozen éénmaal in vieren en tweemaal in drieën toeren, denk erom dat je niet dunner dan 7 mm uitrolt tijdens het toeren
- Rol na het toeren het rode deeg op 2 mm uit en leg er bovenop (beetje over de rand) en rol vervolgens de plak uit op 4 mm en steek hartjes uit
- Voor het bakken strijken met ei
- Na voldoende narijs afbakken op 230° C met voldoende stoom
- Na het bakken afgelezen en vullen met room of frambozenroom en afwerken met een hartje gebakken van uitrolbare fondant



Valentijnshartjes
Getoerd gerezen