

# Amandelletters & staven

## Banket

Amandelletters en staven  
op basis van Franse korst.



Foto: Amandelstaaf

### BAKTECHNISCHE SERVICE

AFD. TSS/PROEFBAKKERIJ MENEBA,  
TELEFOON 010-42 38 357.  
OF NEEM CONTACT OP MET UW  
BAKTECHNISCH ADVISEUR.

## Amandelletters & staven

Samenstelling % Samenstelling %

### Deel 1:

Pelikaan	100
Korstboter	10
Zout	2*
Water	ca. 53

\*2% zout indien ongezoeten  
korstboter wordt gebruikt

### Deel 2:

Korstboter	75
------------	----

### Werkwijze

- Korstboter soepel maken, vierkant plat stuk drukken
- Deel 1 kort kneden
- Deegtemperatuur 20°C
- Korstboter invouwen
- 3x hele Franse toer + een halve  
(1 halve Franse toer is in drieën vouwen, niet dunner dan 7 mm uitrollen)
- Deeg 30 minuten laten rusten tussen elke hele toer
- Korstdeeg op dikte uitrollen en spijspil inrollen. Voor letters 200 gram korstdeeg en 350 gram amandelspijs. Voor staven 100 gram korstdeeg en 175 gram amandelspijs.
- Lengtesluiting 1 tot 1,5 cm boven de bakplaat
- De letters en / of staven tweemaal strijken met zwaar strijksel
- De letters en / of staven 30 minuten laten rusten voor het bakken
- Bakken ca. 235°C met een milde vloer
- Baktijd maximaal 25 minuten