

Kanjer gebakjes

Banket

Vullingen en variaties met:

- I** Victoriabeslag
- II** Strooisel
- III** Chocoladefondant
- IV** Gele room met vers fruit
- V** Diverse fruitsoorten meegebakken



Kanjergebak: Victoriabeslag

- Deegplakjes bestrijken met water en Victoriabeslag er op aanbrengen
- Bakken volgens werkwijze
- Na bakken direct doorsnijden en kapje omdraaien (voorkomt inzakken)
- Na afkoelen vullen met gele room met kartelspuit en kapje erop.

Kanjergebak: met strooisel

- Deegplakjes bestrijken met water en strooisel er op aanbrengen
- Bakken volgens werkwijze
- Na bakken direct doorsnijden en kapje omdraaien (voorkomt inzakken)
- Na afkoelen vullen met gele room met kartelspuit en kapje erop.
- Afwerken met poedersuiker

Kanjergebak: met chocoladefondant

- Na bakken de bovenkant in de chocoladefondant dopen en laten drogen.
- Doorsnijden en vullen met gele room met kartelspuit en kapje erop.

Kanjergebak: met gele room/ vruchten

- Deegplakjes bestrijken met heelei
- In het midden van het deeg dopje bakvaste room spuiten
- Bakken volgens werkwijze
- Na afkoelen, evt glaceren of vullen met vers fruit.

Kanjergebak: met diverse fruitsoorten

- Deegplakjes bestrijken met heelei
- In het midden van het deeg dopje frangipan spuiten
- Vervolgens appelschijfjes of ander fruit erop leggen
- Bakken volgens werkwijze
- Na afkoelen, doorsnijden en vullen met gele room, kapje erop en glaceren

BAKTECHNISCHE SERVICE

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

Kanjer gebakjes

Samenstelling	%	Vulling	%
Lagune	100		
Gist	5		
Water	53		
Korstmargarine	45		

Werkwijze

Mengen	kort mengen
Deegtemperatuur	22°C
Rust	5 minuten
Invouwen	korstmargarine
Toeren	3x halve Franse toer (in drieën vouwen)
Rust	tussen iedere halve toer 10 minuten, na laatste toer in de koeling
Uitrollen	9 mm
Snijden	8*8 cm*
Narijs	ca. 60 minuten
Bakken	ca. 225°C
Baktijd	20 minuten
Afwerking	zie schema.

* Deegplakjes, gemaakt op basis van Lagune Croissantmix, kunnen worden ingevroren tot moment van gebruik. Verwerking plakjes: uit de vriezer laten ontdooien gedurende 30 minuten, afdekken met plastic, vervolgens in de rijskast plaatsen voor gedurende 60 minuten, daarna bakken en tenslotte afwerken.

Meneba haalt het beste uit graan.