



Romy Uijen - Patisier

Pistache Bar

INGREDIËNTEN - 17 stuks

Cake Bar

1000 g	Dawn Creme Cake Mix Plain - 0.02395.839
350 g	Heelei
300 g	Plantaardige Olie
250 g	Water
10 g	Dawn Pistache Aroma - 2.01651.111
100 g	Royal Steensma Sukade - 6.30003.360.201

Coating

750 g	Royal Steensma Souplesse Pistache - 2.74716.700.300
Naar wens	Gehakte pistache nootjes

Afwerking

200 g	Dawn Crème au Beurre poeder - 2.43762.014
200 g	Suiker
460 g	Water
460 g	Roomboter
80 g	Dawn Compound Pistache - 2.02851.111

WERKWIJZE

Cake Bar

Meng alle grondstoffen (behalve de Sukade) op middelmatige snelheid gedurende 3 minuten met een vlinder. Voeg als laatste de Sukade toe en draai door.

Stort ca. 2000 g beslag uit op papier in een bakplaat van 60 x 20 cm en strijk glad. Bakken inschietoven 180°C (rotatie 160°C) gedurende 35 minuten. Na afkoelen banen snijden van 3,5 cm breed.

Coating

Warm de Souplesse op tot 40°C. Haal de zijkanten / bodem van de bevroren cake bar door en bestrooi met pistache nootjes.

Afwerking

Meng Dawn Crème au Beurre met suiker en water tot een homogene massa. Laat de compositie 10 minuten wellen. Ondertussen roomboter opkloppen met de vlinder op middelmatige snelheid. Voeg de compositie toe en klop alles samen gedurende 15 minuten op middelmatige snelheid. Maak op smaak met de pistache Compound.

Spuit een slinger van ca. 80 g op de cake bar. Afwerken naar wens.



Wat is Sukade?

- ✓ Gekonfijte Cederappelschil in blokjes van 3x3 mm
- ✓ Geschikt voor verwerking in Gevuld Brood & Banket producten; garnituur in (Kerst)brood/cake

Alle Royal Steensma producten zijn te bestellen via uw vertegenwoordiger van Dawn Foods.