

Viennoiserie Mangue et Poivre

Image



Viennoiserie Mangue et Poivre

Zeer smakelijke viennoiserie met mango en rode peper! Verrukkelijk en vernieuwend!

20°C

170°C

16 min

115 stuks

Ingrediënten

Deeg:

3.750 gram Tarwebloem T45 75%
1.250 gram Tarwebloem T65 25%
300 gram Gist 6%
600 gram Suiker 12%
100 gram Bak Speciaal Max 2%
250 gram Boter 5%
250 gram Vers ei 5%
1.000 gram Volle melk 20%
250 gram Bio Desem Traditioneel, doorgestart 5%
100 gram Zout 2%
ca. 1.000 gram Water 20%
1.350 gram Toerboter 45%

Kokosvulling:

3.000 gram Damco kokosmakronenmix
750 gram Water, kokend

Mangovulling:

4.800 gram Frucaps mangovulling
160 gram Rode peper, fijngesneden

Overig:

Pigmentkleurstof oranje, Vipam
Eiwit
Frucaps comfortgelei neutraal
Kokosrasp

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

Werkwijze deeg:

1. Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit kort af.
2. Haal 10% van het deeg af en kleur dit met Pigmentkleurstof oranje.
3. Plaats het deeg 30 minuten in de vriezer.
4. Toer het deeg 1 keer in 4 en 1 keer in 3 en smeer in met eiwit.
5. Rol het oranje deeg dun uit en plaats over de met eiwit ingesmeerde getoerde plak.
6. Laat 20 minuten rusten in de koeling.

Werkwijze kokosvulling:

1. Meng de **Damco kokosmakronenmix** met het kokend water en laat dit 20 minuten staan.

Opbouw:

1. Rol de deegplak uit op 38 cm breedte, niet dunner dan 4 mm. Snijd er banen van 5 x 12 cm van (ca. 90 gram).
2. Snijd de plakjes in het midden door en haal de broodjes 2x door het gat zodat er aan de zijkant een twist ontstaat.
3. Spuit in het midden ca. 40 gram van de kokosvulling en geef een narijs van 60-80 minuten.
4. Bak op 170°C voor ca. 16 minuten.
5. Zet de laatste 3 minuten de schuif open.
6. Laat de producten na het bakken afkoelen.

Afwerking:

1. Snijd de rode peper fijn en meng deze met de **Frucaps mangovulling**.
2. Vul de producten hiermee en geleer af met **Comforgelei neutraal** en decoreer eventueel met kokosrasp.

Image



Image



Image

