

Fruitflappen

Image



Fruitflappen

Fruitflappen te maken met al onze Frucaps fruitvullingen. Om eindeloos mee te variëren!

215°C

ca. 25 min

50 stuks

Ingrediënten

Korstdeeg:

2.500 gram Roomboter korstdeeg

Gele room:

750 gram Water

300 gram Damco compleet "R" poeder

Vulling:

2.000 gram Frucaps fruitvulling, naar keuze

Florentinermassa:

600 gram Florentinerpoeder

250 gram Amandelschaafsel

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

1. Rol het korstdeeg uit tot een plak met een uitroldikte van 2,2 mm (ca. 50 gram per plakje).

2. Snijd vierkante plakjes van 14x14 cm, of steek plakken uit met een ronde steker van ca. 14 cm Ø.
3. Spuit in het midden van ieder plakje ca. 20 gram van de gele room en spuit hier vervolgens ca. 40 gram **Frucaps fruitvulling** naar keuze op.
4. Maak de randen van het korstdeeg vochtig met water, vouw de flappen dubbel en druk de randen goed aan.
5. Bestrijk de bovenkant van de flappen met water en druk deze in de florentinermassa.
6. Laat de flappen voor het bakken ca. 30 minuten rusten, voor een rustigere bakaard.

Werkwijze fruitvullingen:

De flappen vullen met de diverse **Frucaps fruitvullingen** uit ons assortiment: abrikozenvulling, appelvulling, aardbeienvulling, frambozenvulling, kersenvulling, bosvruchtenvulling, bananenvulling, mangovulling, stoofperenvulling, ananasvulling, lemoncurdvulling.

Image

