

## Champagne Roomboter Amandelstaaf

### Image



## Champagne Roomboter Amandelstaaf

Een heerlijke traditionele amandelstaaf in een nieuw jasje!

220°C

25 min

6 stuks

### Ingrediënten

1000 g Royal Steensma Amandelspijs  
40 g Heelei  
20-40 g Dawn Compound Marc de Champagne  
600 g Korstdeeg

### **Afwerking:**

Royal Steensma Souplesse Neutraal

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

1. Slap Royal Steensma Amandelspijs af met heelei en Dawn Compound Marc de Champagne.
2. Rol hiervan pillen van 175 g.
3. Rol korstdeeg uit op 1,75 mm en draai een paar keer een kwart om krimp naar één zijde te minimaliseren.
4. Zorg dat de plak korstdeeg lichtjes vochtig is en rol de pillen zodanig in dat er een overlapping van ca. 2-3 cm van het deeg plaatsvindt.
5. Maak nu de zijkanten netjes dicht.
6. Leg de staven op een bakplaat en zorg dat de sluiting kaarsrecht ligt, vervolgens druk je met de palm van je hand lichtjes over de staaf heen zodat hij iets naar voren helt.
7. Strijk nu de staven met ei-strijksel.
8. Laat de staven minimaal 30 minuten rusten.
9. Strijk de staven voor een tweede keer.
10. Bakken inschietoven 220°C (rotatieoven 200°C) gedurende ca. 25 minuten.
11. Laat de staven goed afkoelen.

### **Afwerking:**

1. Verwarm Royal Steensma Souplesse Neutraal en verwerk op 20°C.
2. Spuit de Souplesse op de amandelstaven en werk af naar eigen inzicht.

## **Image**



**Image**





**Image**

