

Amarena kanjer

Image



Amarena kanjer

Heerlijk! Ga jij voor de grote kanjers of de kleine kanjers?

27°C

230°C

ca. 17-27 min

Ingrediënten

Deeg:

10.000 gram Bak Speciaal Honing Spelt 100%
800 gram Bio Desemcultuur Royal 8%
500 gram Roomboter 5%
300 gram Bak Speciaal Free 3%
5.400 gram Water 54%

Vulling:

4.500 gram Rozijnen 45%
1.500 gram Orangeade 4x4 15%

Karamelroom:

1.000 gram Water
400 gram Damco top R
400 gram Frucaps caramelvulling Amarenen

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

Werkwijze deeg:

1. Kneed alle ingrediënten inclusief de vulling ca. 6 minuten in de 1e versnelling en ca. 5 minuten in de 2e versnelling tot een deeg met een gewenste deegtemperatuur van 27°C.
2. Het afweeggewicht is 70 gram voor een kleine kanjer en 160 gram (per plak, 2 plakken per kanjer) voor een grote kanjer.
3. Daarna het deeg direct opbollen en bolrijs van 20 minuten geven.

Werkwijze karamelroom:

Hoeveelheid benodigde karamelroom:

Voor de kleine kanjers = 3.900 gram

Voor de grote kanjers = 8.400 gram

1. Water en **Damco Top R** tot een gele room mengen en hier de **Frucaps caramelvulling** doorheen mengen.

Werkwijze grote kanjers:

1. De deegbollen uitrollen en in gesmeerde bakvormen van 18 cm Ø leggen.
2. 120 gram karamelroom inspuiten en 8 **Amarenen** verdelen over de karamelroom.
3. De uitgerolde plak erop leggen en decoreren met amandelschaafsel.

Werkwijze kleine kanjers:

1. Deegbolletjes uitrollen en 12 gram karamelroom opspuiten en 2 **Amarenen** erop leggen, dichtvouwen en decoreren met amandelschaafsel.
2. Kanjers (groot en klein) in de rijskast plaatsen en een narijs van 60 minuten geven.
3. Plaats de kanjers in de oven op 230°C licht stomen.

Baktijd: groot ca. 27 minuten en klein ca. 17 minuten.

Baktemp.: 230°C licht stomen

Aantal: 15 stuks groot, 150 stuks klein

Image

