

Tijgermix



TIJGERMIX is een kant-en-klaar poeder voor de eenvoudige bereiding van tijgerpap. U dient hiervoor het poeder enkel nog te mengen met water. Het tijgereffect wordt verkregen door de pap op brood, pistolets, broodjes, stokbrood, enz. aan te brengen. Tijgermix garandeert een mooi, regelmatig tijgermotief en een uitstekende krokantheid.



Eye of the tiger

GISTDEEG

Recept

Bloem	2500 g
Gist	37 g
Zout	45 g
Water (koud)	1500 g
AMORE MELANGE	150 g

Van alle grondstoffen een soepel en homogeen deeg draaien. Deegtemperatuur: 23°C.

TIJGERPAP

Recept

TIJGERMIX	1000 g
Water (30°C)	1200 g

TIJGERMIX met het water aanroeren, minstens 15 minuten vóór gebruik. Net vóór gebruik nogmaals doorroeren.

Werkwijze

Deegstukken afwegen van 480 g en opbollen. Rusttijd: 20 minuten. Vervolgens de deegstukken uitrollen op stand 4,5 van de uitroltafel. Op bakplaten of tapijten leggen. In het midden een kruis steken met behulp van een deegsteker. De vier hoeken naar buiten plooiën en bestrooien met DECORMIX. De rest van het deegstuk bestrijken met de tijgerpap. In het midden van de krans een leeg aluminium vormpje plaatsen. Narijs: 60 minuten. Bakken: 22 minuten op 230°C. Afwerking: de aluminium vorm verwijderen en vervangen door een stuk kaas (bv. camembert).

Tip: het is ook mogelijk om kruiden (bv. Italiaanse, Provençaalse, enz.) aan het deeg toe te voegen en de kaas te vervangen door kruidenboter (BBQ).

Appel-koffiebrood

GISTDEEG

Recept

Volkorenmeel	3000 g
Gist	60 g
PANDO BRUIN	60 g
Zout	51 g
Water	1800 g
PROTEA	150 g
DESSERTPASTA MOKKA	40 g
Appelen (verse)	1800 g

Van alle grondstoffen een soepel en homogeen deeg draaien. Daarna de in stukken gesneden appelen ondermengen. Deegtemperatuur: 26°C.

TIJGERPAP

Recept

TIJGERMIX	1000 g
Koffie	1200 g

TIJGERMIX aanroeren met de koffie, minstens 15 minuten vóór gebruik. Net vóór gebruik nogmaals doorroeren.

Werkwijze

Na het kneden het deeg in een kom storten of op een werktafel leggen. Afdekken met plastic afdekvel. Rusttijd: 10 minuten. Vervolgens deegstukken afwegen van 400 g, lang maken en in met bakpapier beklede houten vormen plaatsen. De broden met behulp van een borstel instrijken met de tijgerpap. Narijs: 60 minuten. Bakken: 35 minuten op 230°C.

Giraf

VLAAIDEEG

Recept

Bloem	2000 g
Water (koud)	600 g
Gist	100 g
Suiker	120 g
Zout	30 g
Eieren	200 g
VECTOR MXI	300 g
MARGARINE CAKE/BRIOCHE	700 g

Het kneden starten met de helft van de bloem, gist, eieren en het water. Vervolgens de rest van de grondstoffen toevoegen en kort afkneden. Deegtemperatuur: 22-24°C. Rusttijd: 10 minuten.

TIJGERPAP

Recept

TIJGERMIX	1000 g
Water (30°C)	1200 g
SPECULAASKRUIDEN ORENTA	60 g

TIJGERMIX mengen met SPECULAASKRUIDEN ORENTA en het water toevoegen. Alles goed doorroeren, minstens 15 minuten vóór gebruik. Net vóór gebruik nogmaals doorroeren.

GELE ROOM

Recept

RAP	400 g
Water	1000 g

RAP aandraaien met het water en kloppen gedurende 4 min. in 2^{de} versnelling. De gele room 10 min. laten rusten en net vóór gebruik nogmaals doorkloppen.

Opbouw

Het deeg machinaal uitrollen op stand 2,5 van de uitroltafel. Taartvormen fonceren. Op de bodem een dun laagje gele room aanbrengen. De vormen verder afvullen met APPELBLOKJES ALDIA en eventueel rozijnen. De randen doreren. Het geheel afsluiten met een deegstuk, uitgerold op stand 2. Met behulp van een borstel de tijgerpap aanbrengen en vervolgens het deegstuk met een schaar inknippen. Narijs: 60 minuten. Bakken: 25 minuten op 190°C. Na het bakken de taarten onmiddellijk abricoteren met PALETTA SPRAY ABRIKOOS. De randen afwerken met bloemsuiker.