

Art - Vlaai

In een handomdraai...

een lekkere vlaai.

Bereiding van vlaibodem.



1. Deeg uit de dubbele gevouwen plastic nemen en kneden tot het soepel wordt. Maak een bol en druk deze plat. Leg de platgedrukte bol nu tussen de dubbelgevouwen plastic folie en schuif het vlaikarton eronder. Het deeg nu gelijkmatig verder plat drukken tot het hele vlaikarton bedekt wordt.



2. Sla plasticfolie open; leg het deeg in de bakvorm en verwijder het folie. Fonceer het deeg (iets aandrukken in de opstaande rand zodat overal goed wordt aangesloten in de bakvorm). Prik met een vork gaatjes in het deeg verdeeld over bodem en de opstaande rand.



Bakken in oven.

1. Alvorens u begint met de bereiding van de vlaibodem dient u de oven voor te verwarmen op 220°C. Plaats nu de vlaibodem in de voorverwarmde oven en stel de temperatuur terug naar 160°C. Bak de bodem goudbruin in +/- 16... minuten. Neem de bodem uit de oven en laat hem afkoelen in de bakvorm.



Bakken in magnetron.

1. Plaats nu de vlaibodem in de magnetron en stel deze in (bij een 1200watt magnetron tussen lage en middenstand). Bak de bodem in 9 tot 14 minuten goudbruin. Neem de bodem uit de magnetron en laat hem afkoelen in de bakvorm.

Tijdens het bakken.

1. Af en toe oven/magnetron controleren. Deur een of twee maal openen om gevormde waterdamp te laten ontsnappen.

2. Banketbakkersroom aanmaken.

Materialen: Beslagkom, handgarde of mixer.

Beslagkom vullen met 190 gr water.

Tijdens het kloppen met de garde of mixer de bijgeleverde banketbakkersroompoeder geleidelijk geheel toevoegen.

Doorkloppen tot een egale massa is verkregen (1 à 2 minuten) en even laten opstijven.



3. Bavarois aanmaken.

Materialen: twee beslagkommen, handgarde of mixer.

Het volume van de bavarois is sterk afhankelijk van het soort slagroom dat u gebruikt. Wij adviseren u een slagroom te gebruiken met een vetgehalte van 38 tot 40%.

Beslagkom 1 vullen met 350 gram ongezoete slagroom.

Klop deze op tot yoghurt dikte en laat deze nu ook even staan.

Beslagkom 2 vullen met 75 gram lauw water de bijgeleverde bavaroispoeder geleidelijk toevoegen en minimaal 1 min. goed doorkloppen zodat hij goed is opgelost.

Vervolgens: de opgeloste bavaroise poeder toevoegen aan de gereedstaande slagroom. Deze gezamenlijk doorkloppen tot een lobbige massa verkregen is.

Ga daarna gelijk verder met het samenstellen van de vlaai (daar anders de verkregen bavaroise te stevig word).



Vlaai samenstellen.

1. De banketbakkersroom gelijkmatig aanbrengen op de inmiddels afgekoelde bodem.



2. Bavarois in bolvorm aanbrengen over de banketbakkersroom laag.



Vlaai afwerken.

1. Plaats nu de vlaai in de koelkast om de bavarois verder te laten stijven (minimaal 30 minuten).



2. Vervolgens vlaai afwerken met bijgeleverde spiegel gelei.

1. ca. 200 gram slagroom kloppen ten behoeve van de afwerking. *Per 100 gr. ongesuikerde slagroom 15 gr. suiker toevoegen.*

4. Met behulp van bijgeleverde spuitzak een rand slagroom aanbrengen.

Eventueel een spuitmondje in de spuitzak aanbrengen.

5. Decoreer de vlaai naar eigen inzicht met bijvoorbeeld chocolade vlokken, hagelslag of vers fruit.



6. Geniet van Uw eigen gemaakte creatie.

