

RECEPTEN

Smilde Bakery



ADRES

Hamerstraat 12
1135 GA Edam
Nederland

WEBSITE

www.smildebakery.com

TELEFOON

+31 299 372 856

E-MAIL

info@smildebakery.com

Grote bloemschelp met citroencake



INGREDIËNTEN

Grote bloemschelpen (5 stuks)
Amandelpasta 125g
Eigeel 62,5g
Boter 62,5g
Ei 233g
Suiker (319g voor cake, 101g voor siroop)
Citroenrasp 16g
Room 117g
Bloem 243g
Bakpoeder 5g
Boter pommade 117g
Citroensap 149g
Dobla chocolade decoratie

BEREIDINGSWIJZE

Frangipane: Meng het eigeel voorzichtig met de amandelpasta en voeg de gesmolten boter toe. Gebruik een spatel om een laag van ongeveer 40g van het mengsel per schelp toe te voegen.

Citroencake: Meng het ei met de suiker, citroenrasp en room. Meng de bloem met het bakpoeder en de boter. Voeg vervolgens het bovengenoemde mengsel toe om één beslag te maken.

Vul de schelpen met ongeveer 200g beslag per stuk en bak op 164°C gedurende 25 minuten.

Citroensiroop: Verwarm het citroensap met de suiker en laat gedurende 1 minuut koken. Sprenkel ongeveer 40g siroop over iedere gebakken cake. Decoreer met chocolade decoratie en citroenschijfjes.

Pecantaart in reuzeschelp

INGREDIËNTEN

Reuzeschelpen (5 stuks)
Amandelpasta 225g
Eigeel 112,5g
Boter 112,5g
Ei 260g
Bruine suiker 215g
Glucose 336g
Zout 3,5g
Vanillezaadjes 3,5g
Boter 56g
Pecannoten 650g

BEREIDINGSWIJZE

Frangipane: Meng het eigeel voorzichtig met de amandelpasta, en voeg de gesmolten boter toe. Gebruik een spatel om een laag van ongeveer 80g van het mengsel per schelp toe te voegen.

Karamel: Meng de bruine suiker met de eieren, zout en vanille. Verwarm de glucose en laat de boter erin smelten.

Voeg het bovengenoemde mengsel toe en meng voorzichtig door elkaar.

Voeg 160g van het mengsel toe aan iedere schelp en bak gedurende 25 minuten op 170°C.

Decoreer met ongeveer 130g pecannoten per taart.

