## Bakkerij

## Food & Styling

### 

## Kruimel/ flan patissier

Recept **2 vlaaien**

|  |  |
| --- | --- |
| [Afbeeldingsresultaat voor kruimelvlaai met pudding](https://www.vlaairecepten.nl/recepten/kruimelvlaai/) | [Afbeeldingsresultaat voor flan](https://www.google.com/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&source=images&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwifxsjY-KPeAhXILlAKHZCPA88QjRx6BAgBEAU&url=https://www.meilleurduchef.com/en/recipe/parisian-flan.html&psig=AOvVaw0P3lSGPAAAmrpRGr8r41XD&ust=1540637653590652) |

Werkvoorbereiding

Recept gistdeeg.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Aantal** | **ingrediënten** | **materialen** |
| 100 gram | bloem | 2 Vlaaivorm 16 cm |
| 25 gram | boter | (Bakpapier) weegschaal |
| 13 gram | suiker | lepel |
| 8 gram | gist | glazen schaaltjes |
| 30 ml | Volle melk 30**°** C | mes |
| 25 gram | ei | kom |
| Snufje | zout | invet kwast |

Recept flan patissier deeg

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Aantal** | **ingrediënten** | **materialen** |
| 250 gram | bloem | 2 Vlaaivorm 16 cm |
| 125 gram | boter | kom |
| 65 gram | water | lepel |
| 5 gram | zout | glazen schaaltjes |

.

Het deeg is in te vriezen, ontdooien in koelkast 24 uur.

Recept gele room vulling

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Aantal** | **ingrediënten** | **materialen** |
| 25 gram | bloem | 2 Vlaaivorm 16 cm |
| 4 gram | Vanillesuiker | Steelpan |
| 40 gram | suiker | pollellepel |
| 250 ml | Volle melk | glazen schaaltjes |
| 2 | eidooiers | weegschaal |

Recept Kruimels. ( flan heeft geen kruimels kan wel)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Aantal** | **ingrediënten** | **materialen** |
| 75 gram | bloem | 2 Vlaaivorm 16 cm |
| 75 gram | boter | (Bakpapier) |
| 62 gram | Witte basterdsuiker | kom |
| 4 gram | Vanilla suiker | glazen schaaltjes |
| 1 gram | kaneel | weegschaal |
| Snufje | zout |  |

Praktijkopdracht

1. Verzamel de materialen en gereedschappen die je nodig hebt voor deze opdracht.
2. Weeg alles af en zet deze klaar in schaaltjes.
3. Maak het deeg.
4. Laat het gistdeeg 30 minuten rijzen. Het flandeeg 1 uur rusten in koelkast.
5. Verwarm de oven voor op 180 graden **°** C.
6. Maak de gele room. Roer eidooiers met suiker door elkaar, voeg bloem toe en de helft van de melk tot een glad papje. Verwarm melk met vanillesuiker en roer dit door bloempapje. Zet het op laag vuur en kook het voor 4 minuten.

Of gebruik gele room poeder met water

1. Maak de kruimels door alles onder elkaar te mengen tot korrelig mengsel.
2. Vul de vormen met het deeg en de gele room.
3. ( Strooi de kruimel erover ).
4. Bak het gistdeeg 20 tot 30 minuten, flan 40 tot 50 afhankelijk van de dikte van de vulling.
5. Laat het 10 minuten afkoelen dan uit de vorm.
6. Smakelijk eten ☺ en laat je docent het product beoordelen.