

## Paashaas met GOLDEN LUXE PLUS en PREMIUM SOFT STABIL

### Lapin de Pâques GOLDEN LUXE PLUS et PREMIUM SOFT STABIL



#### Deeg:

Bloem	10.000 g
GOLDEN LUXE PLUS	1.500 g
PREMIUM SOFT STABIL	200 g
Suiker	1.000 g
Boter	1.000 g
Melkpoeder	500 g
Zout	170 g
Gist	600 g
Water	± 4.800 g

#### Pâte:

Farine
GOLDEN LUXE PLUS
PREMIUM SOFT STABIL
Sucre
Beurre
Lait en poudre
Sel
Levure
Eau

**Amandelvulling:**

GOLDEN AMANDEL	4.000 g
Water	1.600 g

**Fourrage aux amandes:**

GOLDEN AMANDEL
Eau

Kneedtijd	3 + 7 min.
Deegtemperatuur	25 °C
Voorijs/Deegrust	5 min.
Afwegen	2.400 g/ 30 stuks/pièces
Bolrijs	10 min
Verdelen en opbollen	
Tussenrijs	10 min.
Opmaken	paashaas/lapin de Pâques
Narijs	± 120 min.
Oventemperatuur	260 - 240 °C
Baktijd	± 9 min.

Pétrissage
Température de la pâte
Pointage/Repos de la pâte
Peser
Repos
Diviser et bouler
Repos
Façonner
Apprêt
Température du four
Temps de cuisson

Ingrediënten: bloem, GOLDEN LUXE PLUS, PREMIUM SOFT STABIL, suiker, boter, melkpoeder, zout, gist en water.



Ingrédients: farine GOLDEN LUXE PLUS, PREMIUM SOFT STABIL, sucre, beurre, lait en poudre, levure et eau.

Ingrediënten vulling: GOLDEN AMANDEL en water.



Ingrédients: GOLDEN AMANDEL et eau.

Kneedtijd: 3 + 7 min.

Deegtemperatuur: 25 °C

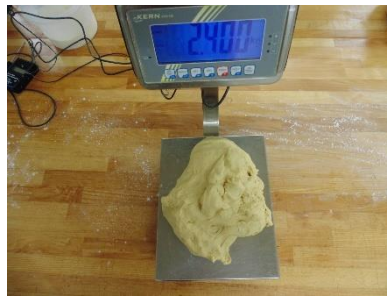


Pétrissage: 3 + 7 min.

Température de la pâte: 25 °C

Voorijs/Deegrust: 5 min.

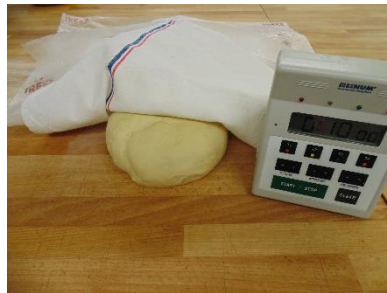
Afwegen: 2.400 g/30 stuks



Pointage/Repos de la pâte:  
5 min.

Peser: 2.400 g/30 pièces

Bolrijs: 10 min.



Repos: 10 min.

Verdelen en opbollen



Diviser et bouler

Tussenrijs: 10 min.



Repos: 10 min.

Lang maken: 45 – 50 cm



Allonger: 45 – 50 cm

Opmaken: Paashaas

Doreren met ei



Façonner: lapin de Pâques

Dorer avec un œuf

Vulling inspuiten



Fourrer la garniture

Pralin over strooien



Saupoudrer de pralin

Narijs: ± 120 min.



Apprêt: ± 120 min.

Oventemperatuur:  
260 - 240 °C

Baktijd: ± 9 min.

Afgewerkt product



Température du four :  
260 - 240 °C

Temps de cuisson: ± 9 min.

Produit fini

