Star Biscuitmax Kerstbûche

Geen kerstdiner zonder een klassieke kerststronk. Dit is een basisrecept dat elke bakker verder kan aanvullen naar eigen creativiteit.

Receptuur

Star Biscuitmax	100%	1.000 g
Eieren	75%	750 g
Water	10%	100 g

Vulling:

Chocoladeslagroom

Decoratie:

Chocolade & slagroom

Werkwijze

Kneden	
Type klopper	1 min traag + 8 à 10 min snel + 1 min traag Vul de bakvormen.
Bakken	20 à 25 min / 180 °C
Decoratie	Volgens eigen creativiteit met slagroom, chocolade, fruit, kerstfiguren...
Werkwijze Roulade	Zelfde recept maar met: 300 g water en bakken 5 à 6 min / 240-250°C met stoom Tip: een bakplaat van 60 x 40 cm komt overeen met een recept op een basis van 500 g Star Biscuitmax.