

Functionele beschrijving

Banketbakkersroom

Disclaimer:

Copyright © DM Compusoft

Dit document bevat bedrijfsvertrouwelijke gegevens van DM Compusoft. De informatie wordt alleen verstrekt om uw organisatie in staat te stellen de producten en diensten van DM Compusoft in detail te evalueren.

Inhoudsopgave

Banketbakkersroom 3

Ingrediënten 3

Bereiding 3

Banketbakkersroom



Ingrediënten

Aantal personen: 450 gr.

Tijd:

- 65 gram suiker
- 16 gram vanillesuiker
- 3 eidooiers
- 35 gram bloem
- 350 ml melk

Bereiding

1. Meng suiker, vanillesuiker en de eidooiers in een kom door elkaar. Voeg ook de bloem toe en roer door tot het helemaal is opgenomen.
2. In een pannetje verhit je de melk, zodra het begint te koken draai je het vuur uit. Je ziet dat het begint te koken doordat er dan belletjes aan de rand van de pan ontstaan.
3. Voeg een beetje melk toe aan het eimengsel en roer door tot de melk helemaal is opgenomen. Voeg de rest van de melk dan ook in delen toe en roer tot het een egaal mengsel is.
4. Giet het mengsel terug in de pan en zet het vuur weer aan. Breng aan de kook terwijl je blijft roeren, neem ook de bodem van de pan goed mee. De room is goed als het de dikte van een dikke vla heeft.
5. Giet de room in een schone schaal en dek deze af met folie. Druk de folie aan op de room, zo voorkom je dat er een velletje vormt op je banketbakkersroom.
6. Laat even afkoelen en zet dan in de koelkast om helemaal af te koelen. De room dikt dan ook nog verder in.