

Voorgerezen ronde suisse



Werkwijze :

Laten ontdooien gedurende 30min.

Bakken:

Met een oven met boven en onder verwarming:

Afbakken gedurende 18 a 20 min. Op een temperatuur van 200 - 220°C

Met een warme luchtoven: afbakken gedurende 18 a 20 min. Bij een temperatuur van 170 - 190°C.

Afwerkingsmogelijkheden:

Men kan de ronde suisse afwerken met afdekgelei en/of fondantsuiker.

Ingrediënten:

Bloem (TARWE); water; boter (MELK) (18,0%); rozijnen; suiker; Elwit; glucose-fructosestroop; gist; zoet weipoeder (MELK); gemodificeerd zetmeel; EI; zout; TARWEgluten; magere MELKpoeder; verdikkingsmiddel (E401); roompoeder (MELK); stabilisator (E516; E450); aroma's; plantaardige oliën en vetten (Katoen); meelverbeteraar (ascorbinezuur); wortelextract; enzymen.

Allergenen:

Tarwe, melk, ei.

Kan sporen bevatten van: soja, sesamzaden, hazelnoten, amandelen, pecannoten.