



Caribbean
Bakery
Supplies

Kerststollen

Mansa

- 500 gram di ariña di pan Caribbean Dream flour
- 25 gram di yist
- 150 gram di **‘Boterstollen poeder’** (tin lechi aden)
- 25 gram **‘Aroma Stollen Spice Flavouring’**
- 25 gram di margarina Dianipan
- ±325ml di awa friu
- 10 gram di salu

Fruta

- 275 gram di rasenchi
- 100 gram di karènt
- 75 gram di tutifruti
- 50 gram di nechi di chòp

Reyeno

- 1000 gram di ‘amandelspijs’
- 1 telep di ‘citroenrasp’
- 1 webu batí

Dekorashon

- 2 webu pa hunta e mansa
- 3 kuchara di margarina Dianipan dirtí
- suku pa dòrna bolo (seftá)

Preparashon

Un dia promé ta pone rasenchi i karènt muha den poko awa (±20 minüt). Skore e awa bon. Su siguiente dia ta brua e sobrá frutanan i nechi aserka. Pone ‘bakpapier’ riba plancha di 35 x 50cm i pone nan un banda.



Pone ariña di pan, yist, ‘Boterstollenpoeder’ (seft’é promé), Aroma Stollen Spice Flavouring i margarina den e kòmchi di e mekser.

Brua tur kos huntu. Agregá e awa tiki tiki i laga e mekser kuminsá mansa na un spit abou. Agregá e salu i laga e mekser mansa bon.

Agregá e meskla di fruta i laga e mekser mansa na moda ku e frutanan ta drenta den e mansa. Stroi poko ariña di pan riba bo mesa, pone e mansa ariba i partié den 3 pida di ±650 gram.

Forma bolita, pone nan riba un tiki ariña di pan, tapa nan ku un sèrbètè di kushina muhá i laga nan sosegá 25 minüt.

Plat nan i dobla forma ‘puntmodel’ di ±25cm largu. Laga nan para 25 minüt. Pasa un ròlstòk fini (2cm diki) den poko ariña (por usa palu di basora nobo i kòrt’é 40 cm largu) pa sèt meimei di kada un den nan largura. Keda habri e mansa na e parti meimei i asina forma 2 ‘lep’ diki kada banda. Hunta e mansa meimei ku webu batí i pone un ròl di ‘amandelspijs’ riba kada un. Dobla nan sera i sèt den nan banda (di e ‘amandelspijs’) ku e palu i asina forma e 2 lepnan diki den banda. Pone nan riba plancha, hunta nan ku webu i laga nan para reis 45 minüt. Hinka e plancha nan den fòrnu bon kayente. Ora nan kaba di hòrna, ta hunta nan ku manteka dirtí. Ora nan fria ta sefta suku riba nan.

‘Amandelspijs’: Bati ‘amandelspijs’, ‘citroenrasp’ i webu huntu. Forma 3 bolita (di ±170 gram), i lora nan kada un den poko ‘poedersuiker’ i asina forma 3 ròldi 20cm largu.

Fòrnu: 375 °F / 190 °C

Tempu den fòrnu: ±35 minüt

Kantidat: 3 pandushi grandi

Tep

- Ta muha e rasenchinan i karèntnan pa nan no keda seku den e mansa. Sino nan tambe ta chupa ‘vocht’ for di e mansa, pero tòg keda muchu seku. Wak pa nan no bira demasiado moli sino nan ta kibra den e mansa.
- Por traha e pandushinan aki, hòrna nan, laga nan bira kasi lou, sera nan den saku di plèstik i warda nan den frizer. Momentu ku ta bai sirbi nan: saka nan fo’i frizer pa nan bira moli, keinta nan den fòrnu i kaba ku e toke final.

Tep:

‘Boterstollen poeder’, ‘Aroma Stollen Spice Flavouring’, ‘amandelspijs’, ‘citroenrasp’ i tur ingrediente pa traha pandushi i bolo ta optenibel na:

Caribbean Bakery Supplies

Tel. 8888-444