

## Verwerking / uitvoering

### AARDBEIENVLAAI

Art - Vlaai  
In een handomdraai... een lekkere vlaai.

#### TIP !!!

- klik op de afbeeldingen voor een vergrote weergave
- In onderstaande omschrijving staan maateenheden omschreven in grammen.  
100 gram = 100 cc = 1 deciliter ( 1 dl ) = 0,1 liter

Benodigheden voor het vervaardigen van een aardbeinvlaai:

- Aardbeinvlaai pakket van Artvlaai.
- 1 beslagkom voor het vervaardigen van de banketbakkersroom.
- Handgarde of mixer
- 300 a 400 gram aardbeien.
- Kwastje en een mok of koffiekopje voor het aanbrengen van de gelei.

#### Bereiding van de vlaibodem.

1. Deeg uit verpakking nemen en kneden tot het soepel wordt.

Maak een bol en druk deze plat.

Leg de platgedrukte bol nu tussen de dubbelgevouwen plastic folie en schuif het vlaaikarton eronder.

Het deeg nu gelijkmatig verder plat drukken tot het hele vlaaikarton bedekt wordt. (zie foto 1.1 t/m 1.3)



foto 1.1



foto 1.2



foto 1.3

2. Sla plasticfolie open; leg het deeg in de bakvorm en verwijder het folie. (foto 3.1 en 3.2)

Fonceer het deeg (iets aandrukken in de opstaande rand zodat overal goed wordt aangesloten in de bakvorm). (foto 3.3)

Prik met een vork gaatjes in het deeg verdeeld over bodem en de opstaande rand.

(foto 3.4)



foto 3.1



foto 3.2



foto 3.3



foto 3.4

#### Bakken in oven.

1. Alvorens u begint met de bereiding van de vlaibodem dient u de oven voor te verwarmen op 220°C.

Plaats nu de vlaibodem in de voorverwarmede oven en stel de temperatuur terug naar 160°C.

Bak de bodem goudbruin in +/- 16 minuten.

Neem de bodem uit de oven en laat hem afkoelen in de bakvorm.

#### Bakken in magnetron.

1. Plaats nu de vlaibodem in de magnetron en stel deze in (bij een 1200watt magnetron tussen lage en middenstand).

Bak de bodem in 9 tot 14 minuten goudbruin.

Neem de bodem uit de oven en laat hem afkoelen in de bakvorm. (foto 3.5)

## Tijdens het bakken.

1. Af en toe oven/magnetron controleren.

Deur een of twee maal openen om gevormde waterdamp te laten ontsnappen.

## 2. Banketbakkersroom aanmaken.

Beslagkom vullen met 190 gr water.

Tijdens het kloppen met de garde of mixer het banketbakkersroompoeder geleidelijk geheel toevoegen.

Doorkloppen tot een egale massa is verkregen (1 à 2 minuten) en het geheel even laten opstijven. (foto 4.1)



foto 4.1

## 3. Voorbereiden van fruit.

Zorg ervoor dat u de aardbeien goed wast om nog eventueel aanwezige sporen van bestrijdingsmiddelen weg te spoelen.

## Vlaai samenstellen.

1. De banketbakkersroom gelijkmatig aanbrengen op de inmiddels afgekoelde bodem. (foto 4.2 en 4.3)



foto 4.2



foto 4.3

2. U kunt direct beginnen aanvangen met het opleggen van de aardbeien.

Ontdoe de aardbeien van het kroontje en snij de aardbeien doormidden ( grote aardbeien eventueel in drieën ). (foto 4.4 en 4.5)



foto 4.4



foto 4.5

## Vlaai afwerken.

1. Verwarm de bijgeleverde aardbeingelei in een mok of koffiekopje in de magnetron tot het kookpunt.

Bedek de aardbeien met behulp van een kwastje met de verwarmde gelei zodat de aardbeien niet uitdrogen en een mooie glanslaag ontstaat (foto 5.1)



foto 5.1

2. Nadat de gelei is afgekoeld kunt u de vlaai eventueel afwerken met een rand chocolade vlokken en/of slagroom. (foto 5.2)



foto 5.2

3. Geniet van uw eigen gemaakte creatie.

**Art - Vlaai**  
In een handomdraai... een lekkere vlaai.