

## Verwerking / uitvoering

### VRUCHTENVLAAI

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 vruchtenvlaai:

- Vruchtenvlaai pakket van Artvlaai.
- 1 beslagkom voor het vervaardigen van de banketbakkersroom.
- Handgarde of mixer
- Vers fruit of blikfruit.
- Kwastje 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 voorverwarmde 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 het fruit goed wast om nog eventueel aanwezige sporen van bestrijdingsmiddelen weg te spoelen en ontdoe zondig het fruit van z'n schil.

Snij het fruit in gelijke partjes en/of schijfjes.

## 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 vruchten. (foto 4.4 t/m 4.6)



foto 4.4



foto 5.7



foto 4.6

## Vlaai afwerken.

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

Bedek de vruchten met behulp van een kwastje met de verwarmde gelei zodat de vruchten niet uitdrogen of verkleuren 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.