

Lange suisse



Werkwijze :

De koeken laten rijzen gedurende ongeveer 2u.
Men kan de koeken bestrijken met eigeel halverwege de rijstijd.

Bakken:

Met een oven met boven en onder verwarming:
afbakken gedurende 17 a 20 min. Op een temperatuur van 200 - 220°C
Met een warme luchtoven: afbakken gedurende 17 a 20 min. Bij een temperatuur van 180 - 200°C.

Afwerkingsmogelijkheden:

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

Ingrediënten:

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

Allergenen:

Tarwe, ei, melk,

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