

Cranberry Suikerbrood

Recept:

Bloem	10.000 gram
Zout	180 gram
Gist	570 gram
Vruchtenbroodpoeder.....	2000 gram
Water	5800 gram
Suikernibs.....	3000 gram
Ocean Spray Cranberry's	3000 gram



Werkwijze:

- Kneed het deeg 2 min.in de eerste versnelling en 6 minuten in de tweede versnelling.
- Deegtemperatuur: 26°C.
- Draai meteen de vulling door het deeg.
- Afwegen ongeveer 300 gram per stuk.
- Opmaken en in aluminium bakjes zetten.
- Narijs: ongeveer 40 minuten.
- Baktemperatuur in oven: ± 210°C.
- Baktijd: 25-30 minuten

Cranberry Kokosmakronen

Recept:

Eiwit	100 gram
Poedersuiker	150 gram
Bloem	50 gram
Geraspte kokos	175 gram
Vanillesuiker	20 gram
Zout	1 gram
Citroenrasp.....	5 gram
Ocean Spray Cranberry's	100 gram



Werkwijze:

- Verwarm de oven voor op 220 graden Celsius.
- Klop de eiwitten met het zout stijf.
- Maak een mengsel van de poedersuiker, bloem en de kokos en voeg dit beetje bij beetje toe aan het stijve eiwitmengsel.
- Klop het geheel goed door en voeg hierna de citroenrasp en de vanillesuiker toe en meng dit goed door elkaar.
- Hierna kunnen de **Ocean Spray Cranberry's diced** toegevoegd worden.
- Vet een bakplaat goed in of gebruik bakpapier en spuit het deeg in de gewenste hoeveelheid op de bakplaat.
- Zet de kokosmakronen in de voorverwarmde oven en bak ze in ongeveer 30 a 40 minuten gelijg op een stand van 200 graden Celsius.

Tip: voor een betere verdeling kunt u ook de Cranberry Diced Sweet & Dried gebruiken.

Opmerking: voor een nog malser resultaat in brood, bevochtigt de Cranberry's voor het verwerken.