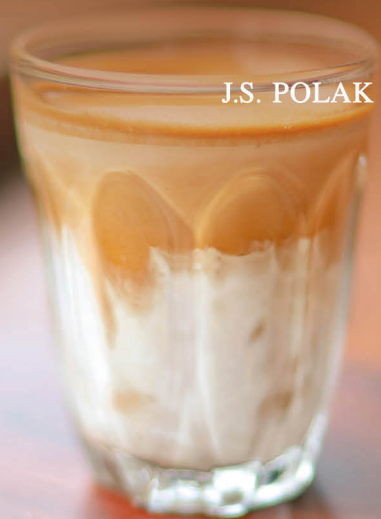


J.S. POLAK



Koninklijke Specerijenmaaldery b.v.



EXOTISCHE  
TOPPER

KOEKJES MET CHAI-LATTE

# Hartverwarmende smaak

Op zoek naar het juiste recept voor koekjes met een kruidige touch? Probeer onze Chai-latte kruidenmelange en laat u verrassen door de veelzijdigheid van deze zoete Oosterse specialiteit. Chai-latte is al een aantal jaren bezig aan een flinke opmars in ons land. Het heeft z'n populariteit met name te danken aan de fijne combinatie van een pittige smaak en een onweerstaanbaar exotisch aroma. Bij J.S. Polak beschikken we over de kwalitatief hoogwaardige specerijen om het beste uit Chai-latte naar boven te halen. Denk aan kardemom, kaneel, gember en peper waarmee de juiste basis gelegd wordt voor uw bakproducten. Voor een extra bite bij elke gelegenheid.

## Recept Chai-latte koekjes

Ingrediënt	%	Gram	Bakkers%	Gram
Zeeuwse tarwebloem ovaal	42,00%	420	100,00%	10000
Roomboter	25,00%	250	60,00%	6000
Blanke basterdsuiker	23,50%	235	56,00%	5600
Suikerbakkerspoeder	2,60%	26	6,20%	620
Scharrel heelei	4,30%	43	10,20%	1020
Zout	0,50%	5	1,20%	120
Traka bakpoeder	0,40%	4	1,00%	100
Vulcaan bakpoeder	0,20%	2	0,50%	50
Chai-latte kruidenmelange	1,50%	15	3,60%	360

J.S. POLAK



Koninklijke Specerijenmaaldery b.v.



**VERFRISSEND  
TUSSEN-  
DOORTJE**

**IJS MET CHAI-LATTE**

# IJzig lekker

Gemiddeld gezien eten we per persoon acht liter aan bolletjes ijs per jaar. Als ijsbereider is het daarom zeker de moeite waard om klanten te verrassen met nieuwe smaken. Pak eens uit met Chai-latte ijs!

Deze kruidenmelange geeft een mooie toepassing op de smaak van ijs. Ontdek de spannende combinatie met vanille, chocolade, cacao of hazelnoten. Ideaal als verfrissend tussendoortje bij aangename zomeravonden.

Chai-Latte roomijs	
<b>Product</b>	gram
Verse melk	2500
Suiker	500
Mager Melkpoeder 1%	100
Dextrose	150
Glucose	75
<b>Chai-latte kruidenmelange</b>	30
Ijsbindmiddel	12
Slagroom (ongesuikerd)	400

- Bereidingswijze**
1. Verwarm de melk tot een temperatuur van 65°C.
  2. Weeg de droge stof af en vermeng de verschillende ingrediënten.
  3. Giet de warme melk van 65°C op de droge stof.
  4. Verwarm het geheel door naar 82°C.
  5. Voeg de slagroom toen op het moment dat alles goed is opgelost.
  6. Koel terug naar 4°C.
  7. Laat de ijscompositie minimaal 4 uur rijpen. Dit geeft de bindmiddelen de gelegenheid om zich te hechten aan de watermoleculen.
  8. Draai de compositie in de ijsmachine af tot ijs.
  9. Garneer de Chai-latte roomijs met chocoladeschaafsel van melkchocolade.