



Royal Polak  
Spices

De kunst en magie  
van onweerstaanbare

# echte Bourbon Vanille



## Waarom Bourbon Vanille?

Bourbon Vanille uit Madagaskar is de beste en meest verfijnde vanille ter wereld. De veelzijdigheid van echte Bourbon Vanille verrast iedereen. Van bakken tot koken, van zoete lekkernijen tot hartige recepten. Vanille voegt een diepe smaak toe die al je creaties naar een hoger niveau tillen. De complexiteit van het smaakprofiel maakt jouw gerecht extra bijzonder.

## ROYAL POLAK SPICES PRODUCTEN:

- Bourbon Vanille/Suiker 2x met
- Kaneel gemalen JSP





## RPS BOURBON VANILLE CHEESECAKE

Voor 50 stuks

### Ingrediënten

#### Voor de cheesecake:

2000 gr roomkaas  
200 gr fijne kristalsuiker  
40 gr Bourbon Vanille/Suiker 2x met  
500 gr heel ei  
500 gr zure room  
100 gr maizena

#### Voor de bodem:

750 gr speculaasjes  
250 gr gesmolten boter

### Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 135°C.
2. Maal de koekjes fijn en meng de gesmolten boter erdoor.
3. Gebruik 15 gr mengsel voor de bodem bij een siliconenvorm van 7 bij 3,5 c m en druk goed aan.
4. Meng de roomkaas, suiker, vanillesuiker, ei, zure room en maizena tot een glad cheesecakemengsel.
5. Vul de vormpjes met 70 gr cheesecakemengsel.
6. Bak de cheesecakejes ± 40 minuten op 135°C en laat ze in de vorm afkoelen.
7. Zet vervolgens de gevulde vormpjes minimaal 4 uur in de vriezer.
8. Haal de bevroren cheesecakejes uit de vorm en laat ze ontdooien.
9. Garneer de cheesecakejes naar wens.

## RPS BOURBON VANILLE SLAGROOMTRUFFELS

Voor 100 stuks

### Ingrediënten

500 ml slagroom  
200 gr fijne kristalsuiker  
10 gr Bourbon Vanille/Suiker 2x met  
250 gr roomboter ongezouten  
5 gr zout  
150 gr cacao poeder  
50 gr gemalen kaneel JSP  
500 gr chocolade callets melk

### Bereidingswijze

1. Breng de vanillesuiker, slagroom, poedersuiker en het zout aan de kook, laat vervolgens afkoelen tot ± 20°C.
2. Klop de boter in enkele minuten luchtig op en voeg vervolgens in delen het vanille roommengsel toe en laat dit doorkloppen tot een goed spuitbaar mengsel.
3. Vul een spuitzak met het mengsel en spuit slagroomtruffels van 3-4 cm op bakpapier.
4. Leg de slagroomtruffels minimaal een uur in de vriezer.
5. Meng het cacao poeder met de gemalen kaneel JSP.
6. Verhit de chocolade tot 40°C en haal de slagroomtruffels er met een vork doorheen zodat ze rondom bedekt zijn.
7. Rol vervolgens de truffels door het cacao/kaneel mengsel.
8. Klop zodra de truffels hard zijn het overtollige poeder eraf en bewaar ze in de koeling of vries ze in.



Royal  Polak Spices

website [www.royalpolakspices.com](http://www.royalpolakspices.com)  
e-mail [info@royalpolakspices.com](mailto:info@royalpolakspices.com)

Committed by nature

Royal Polak Spices is a brand name of J.S. Polak Koninklijke Specerijenmaaldertij b.v.