

Hazelnoot schnitte

Image



Hazelnoot schnitte

Een heerlijke hazelnoot schnitte met een hazelnoot bavaroise, biscuit plakken, een heerlijk stoofperen interieur en een hazelnoot spiegel. Genieten!

240°C

4-5 Min

16 stuks

Ingrediënten

Ingrediënten hazelnootbavaroise:

2.000 gram Slagroom, lobbig geklopt

400 gram Damco top R

1.000 gram Water

1.000 gram Chocuisse souplesse hazelnoot

270 gram Damco multibavaroise

300 gram Water, 40°C

Ingrediënten kapselplakken:

1.000 gram Damco kapselmix fijn

900 gram Heel ei

100 gram Water

25 gram Citroenrasp ZKZC

Ingrediënten interieur:

1.000 gram Slagroom, lobbig geklopt

1.000 gram Frucaps stoofperenvulling

Hazelnootspiegel:

500 gram Chocuisse souplesse hazelnoot

500 gram Slagroom

500 gram Frucaps spiegelgelei neutraal

15 gram Gelatine

200 gram Hazelnootstukjes 2-4 mm

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

Werkwijze hazelnootbavaroise:

1. Klop **Damco Top R** samen met het water in 4 minuten in de 3e versnelling met de garde tot een gladde room.
2. Meng **Damco multibavaroise** samen met het water en roer dit door de gele room.
3. Smelt de **Souplesse hazelnoot** tot 40°C en roer deze ook door de roommassa.
4. Spatel tot slot in 2 keer de slagroom erdoor.

Werkwijze kapselplakken:

1. Draai alles in een machine met de garde in 8 minuten luchtig in de hoogste versnelling en laat 2 minuten draaien in de 1e versnelling.
2. Strijk hier dunne plakken van, of gebruik een kapseltrekbak en bak deze.

Werkwijze interieur:

1. Maak eerst familie en spatel dan de rest door elkaar.

Werkwijze hazelnootspiegel:

1. Wel de gelatine in ruim water.
2. Kook de slagroom, voeg deze bij de gesmolten **Souplesse hazelnoot** en roer deze glad met een spatel.
3. Knijp de gelatine uit en roer deze door de massa.
4. Vervolgens **Frucaps spiegelgelei neutraal** toevoegen en als de spiegel glad is, de hazelnootstukjes er doorheen roeren.

Werkwijze opbouw:

1. Leg een plak kapsel in het gootje en spuit daar de hazelnootbavaroise op.
2. Leg hier weer een plak kapsel op en spuit daar het interieur op.
3. Vul af met de hazelnootbavaroise en sluit de schnitte af met een plak kapsel.
4. Vries de schnitten in.

5. Snijd de schnitte op de gewenste maat, overgiet deze met de hazelnootspiegel en werk af naar eigen inzicht.

Image

