

## Sintgebakjes

### Image



## Sintgebakjes

Alle Sinterklaas smaken samengebracht in één verrukkelijk gebakje!

180°C

7-8 min.

36 stuks

# Ingrediënten

## Speculaas sponge:

1.600 gram Damco sponge superieur

1.480 gram Heel ei

120 gram Water

32 gram Speculaaskruiden

## Onderplak:

1.000 gram Damco amandel marsepein 1:1 1/2 WM

200 gram Oranjesnippers

## Bovenplak:

1.000 gram Damco amandel marsepein 1:1 1/2 WM

50 gram Arlico confiseurs Mokka Aroma

## Amandel cremeux:

1.000 gram Amandelmelk

1.125 gram Boter

800 gram Suiker

750 gram Heel ei

90 gram Gelatinemassa\*

## Mokka crème au beurre:

400 gram Damco top R

1.000 gram Water

1.000 gram Boter

50 gram Fondant

Arlico confiseurs mokka aroma, naar smaak

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

### **Werkwijze speculaas sponge:**

1. Meng alle grondstoffen 1 minuut in de laagste versnelling en 8-10 minuten in de hoogste versnelling met een garde.
2. Draai nog 1 minuut na in de laagste versnelling.
3. Strijk het beslag uit op siliconen bakmatten en bak deze gedurende 7-8 minuten op 180°C.

### **Werkwijze onderplak:**

1. Meng de **oranjesnippers** en de **Damco amandel marsepein** goed door elkaar en rol uit op 2 mm tot een plak van 60x40 cm.

### **Werkwijze bovenplak:**

1. Meng de **Damco amandel marsepein** en **Arlico confiseurs mokka aroma** goed door elkaar en rol uit op 2 mm tot een plak van 60x40 cm.

### **Werkwijze amandel cremeux:**

1. Amandelmelk, boter en de helft van de suiker aan de kook brengen.
2. Meng het ei met de rest van de suiker en stort dit bij de warme amandelmelk.
3. Bind de cremeux ca. 5 minuten op 85°C.
4. Voeg tot slot de gelatinemassa toe en maak het goed glad met de staafmixer.

*\*Gelatinemassa:*

*100 gram gelatine en 500 gram water*

### **Werkwijze mokka crème au beurre:**

1. Meng **Damco Top R** met water en klop 3 minuten in de hoogste versnelling.
2. Boter luchtig kloppen met fondant en vervolgens **Arlico confiseurs mokka aroma** en **Damco Top R** in 4-5 keer toevoegen.
3. Ca. 20 minuten op een lage snelheid laten draaien.

### **Opbouw:**

1. Bestrijk de onderplak van marsepein dun in met de mokka crème.
2. Leg hier een plak speculaas sponge op en spuit om en om banen mokka crème en amandel cremeux.

3. Bedek met een plak speculaas sponge, spuit daar de mokka crème op en dek af met nog een plak speculaas sponge.
4. Maskeer dun met de mokka crème en leg er tot slot een plak mokka marsepein op.
5. Plaats een nacht in de koeling en snij vervolgens banen van 4x12 cm.
6. Opspuiten met toefjes mokka crème en toefjes **Frucaps caramelvulling**. Afwerken met sintdecoratie via Vipam.

## Image



## Image



**Image**

