

Chocolade tulband

Image



Chocolade tulband

Een heerlijk gebakje op basis van een sloffenbodem, afgewerkt met een chocolade mousse en afgespoten met Souplesse melk!

180°C

37 min

30 stuks

Ingrediënten

Sloffenbodem deeg:

1.200 gram Damco compleet kanopoeder
475 gram Boter
125 gram Basterdsuiker
30 gram Heel ei
60 gram Water

Sloffenbodem vulling:

500 gram Damco amandelspijs K+K
350 gram Water
150 gram Damco top R

Chocolade mousse:

180 gram Eidooier
90 gram Suiker
600 gram Chocolade, puur
2.000 gram Slagroom, ongezoet, lobbij geklopt

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

Werkwijze sloffenbodem:

1. Boter, suiker en Damco compleet kanopoeder in de kruim draaien, dan het water toevoegen.
2. Zodra het deeg gevormd is, de machine stopzetten en het deeg in de koeling plaatsen.
3. Water en Damco Top R met elkaar mengen, in 3 keer toevoegen aan Damco amandelspijs K+K tot een klontvrije massa.
4. Sloffendeeg opnieuw aankneden, uitrollen op 8 mm en plakjes van 5 cm Ø uitsteken.

5. Daarop de aangemaakte spijs/roommassa aanbrenen en 37 minuten bakken op 180°C in ringetjes van 5 cm Ø.
6. Na het bakken, af laten koelen.

Werkwijze chocolade mousse:

1. Klop de eidooier in een bekken en verwarm de suiker met wat water tot 96°C. Draai hier een pâte à bombe van.
2. Smelt de chocolade en voeg dit bij de pâte à bombe.
3. Daarna familie maken met de slagroom.
4. Spuit de chocolade mousse in mini-tulbandvormen tot net onder de rand en druk hier de stoffenbodems in.
5. Vries de gebakjes in.
6. Na het lossen afspreiten met Souplesse melk en decoreren naar eigen inzicht.

Image



Image



Image

