

Soesje

Image



Soesje

Een heerlijke sloffenbodem met een gevuld soesje!

Divers

Divers

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

Soesjes:

190 gram Damco compleet soezenpoeder
265 gram Heel ei
190 gram Water, 20°C

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/room-massa aanbrengen en 37 minuten bakken op 180°C in ringetjes van 5 cm Ø.
6. Na het bakken, af laten koelen.

Werkwijze soesjes:

1. Meng alle grondstoffen 1 minuut in de laagste versnelling en 6-8 minuten in hoogste versnelling met een vlindergard.
2. Spuit mini soesjes (ca. 10-12 gram) en bak af gedurende 20-25 minuten op 195°C met voldoende stoom.

Opbouw:

1. Vul de afgekoelde soesjes met slagroom.
2. Kleur Damco amandelmarsepein 1:1½ WM met een paar druppels Arlico kleur groen, rol uit op 1,2 mm en steek kleine rondjes uit.
3. Leg de plakjes marsepein op het soesje en doop dit in Frucaps spiegelgelei neutraal.
4. Plaats de gedecoreerde soesjes tot slot op de sloffenbodems.

Image



Image



Image

