

Mokka Quenelle

Image



Mokka Quenelle

Een prachtig gebakje met een mokka crème én een vanille crème.

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

Mokka crème:

500 gram Boter
50 gram Fondant
500 gram Water
200 gram Damco top R
Arlico confiseurs Mokka Aroma

Vanille crème:

500 gram Boter
50 gram Fondant
500 gram Water
200 gram Damco top R

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 mokka crème:

1. Boter zalvig draaien en fondant toevoegen.
2. Damco Top R en koud water in 3 minuten in de hoogste versnelling met een garde kloppen tot een gladde room.
3. Voeg dit bij de boter en draai er een luchtige crème van.
4. Op smaak brengen met Arlico confiseurs mokka aroma.
5. Vul quenelle vormen met de mokka crème en vries dit in.

Werkwijze vanille crème:

1. Boter zalvig draaien en fondant toevoegen.
2. Damco Top R en koud water in 3 minuten in de hoogste versnelling met een garde kloppen tot een gladde room.
3. Voeg dit bij de boter en draai er een luchtige crème van.

Opbouw:

1. 30 sloffenbodems met een St. Honoré spuitje opspuiten met vanille crème.
2. De quenelle vormen lossen, afspuiten met Souplesse melk en op de opgespoten sloffenbodems leggen.
3. Afwerken met bladgoud.

Image



Image



Image

