

Kerstboom gebakjes

Image



Kerstboomgebakjes

Verrukkelijke kerstboomgebakjes met pistache sponge, witte chocolade ganache en Frucaps frambozenvulling!

Divers

Divers

40 stuks

Ingrediënten

Pistache sponge:

1.000 gram Damco sponge superieur
200 gram Babbi pasta pistache 100% deluxe, via Vipam
30 gram Arlico pistache groen
865 gram Heel ei
70 gram Water

Croûtedeeg:

1.000 gram Damco compleet croûtepoeder
300 gram Boter
125 gram Water

Vulling:

600 gram Frucaps frambozenvulling

Ganache:

1.200 gram Slagroom, ongezoet
70 gram Damco multibavaroise
200 gram Water
640 gram Witte chocolade drups, via Vipam

Decoratie:

Damcosnow
Kerstdecoratie naar wens, bv via Vipam

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

Werkwijze pistache sponge:

1. Meng alle grondstoffen 1 minuut in de laagste versnelling en 8-10 minuten in de hoogste versnelling met de garde en draai nog 1 minuut na in de laagste versnelling.
2. Trek hier plakken van en bak gedurende ca. 6 minuten op 240°C.
3. Direct na het bakken lossen van de plaat.

Werkwijze croûtedeeg:

1. Draai eerst de boter soepel, voeg Damco compleet croûtepoeder toe en draai tot slot kort het water erdoor.
2. Rol het deeg uit op 1,5 mm en steek hier sterren van uit voor de onderplak.
3. Bak op 180°C, gedurende 10- 12 minuten.

Werkwijze ganache:

1. Los Damco multibavaroise op in water.
2. Verwarm de slagroom tot 60°C.
3. Meng de multibavaroise met de warme slagroom en giet deze over de witte chocolade drups.
4. Laat deze massa afkoelen tot 7°C en sla voorzichtig op met de garde.

Opbouw:

1. Steek de pistache sponge met 5 verschillende ronde stekers uit (6,5/5,5/4,5/3,5/2,5 cm Ø).
2. Plaats op de croûte-ster een plakje pistache sponge, spuit hier een dop ganache op en spuit in het midden wat Frucaps frambozenvulling.
3. Druk hier weer een plakje pistache sponge op en herhaal dit totdat je alle plakjes hebt gehad.
4. Spuit op het bovenste plakje een klein dopje ganache en plaats hier decoratie op.
5. Werk de boompjes af met Damcosnow en andere decoratie naar wens.
6. Gebruik ca. 50 gram ganache en 15 gram Frucaps frambozenvulling per gebakje.

Image



Image



Image

