

## Mini vruchten gebakje

**Image**



# Mini vruchten gebakje

Fun-sized gebakje! Een klein maar ontzettend smaakvol vruchten gebakje. Met welke fruitvulling maak jij hem?

ca. 250°C

ca. 6 min

60 stuks

## Ingrediënten

### Kapsel:

1.000 gram Damco kapselmix extra fijn

800 gram Heel ei

100 gram Water

### Crème Suisse:

130 gram Damco top R

325 gram Water, koud

450 gram Slagroom, lobbig geklopt

### Bavaroise:

1.875 gram Slagroom, lobbig geklopt

1.875 gram Frucaps bosvruchtenvulling

300 gram Water, ca. 30°C

135 gram Damco multi bavaroise

### Overig:

Souplesse naar keuze

Damco amandel marsepein 1:1 1/2 WM

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

## Werkwijze kapsel:

1. Ei, water en **Damco kapselmix extra fijn** in de planeetmenger doen en met de draadgard in de hoogste versnelling 8-10 minuten luchtig kloppen, 2 minuten nadraaien in de laagste versnelling.
2. Van het beslag dunne beslagplakken strijken en bakken.

## Werkwijze crème suisse:

1. Klop **Damco Top R** en koud water in 3 minuten in de hoogste versnelling met een garde tot een gladde room.
2. Klop hier gelijk met een garde de helft van de lobbige slagroom doorheen en spatel er tot slot de rest van de lobbige slagroom doorheen.

## Werkwijze bavaroise:

1. **Damco multibavaroise** en water met elkaar mengen, daarna de **Frucaps fruitvulling** erdoor mengen.
2. Tot slot in 2 delen de lobbige geklopte slagroom er doorheen spatelen.

## Opbouw:

1. Leg een plak kapsel in een 60x15 cm plaat en spuit hier de crème suisse op.
2. Plaats hier weer een plak kapsel op, spuit hier de vruchtenbavaroise op en sluit af met een plak kapsel.
3. Strijk hier een dunne laag slagroom overheen en dek af met op 2,5 mm uitgerolde marsepein.
4. Plaats in de vriezer.
5. Snij de gebakjes in de afmeting 4x4cm, spuit af met **Souplesse** naar keuze en werk af naar eigen inzicht.

## Image



**Image**



**Image**



