

Feuilletés au chocolat blanc et aux cacahuètes

Image



Feuilletés au chocolat blanc et aux cacahuètes

Een verrukkelijke soes met een pinda bavaroise en een witte chocolade ganache montée!

200°C

25 min

Ingrediënten

Croûte:

550 gram Damco compleet croûtepoeder

165 gram Boter

70 gram Water, koud

15 gram Cedro citroenrasp ZKZC

Soezen:

1.000 gram Damco compleet soezenpoeder

1.150 gram Heel ei

1.000 gram Water, ca. 30°C

Pinda bavaroise:

90 gram Damco multibavaroise

200 gram Water, 20-30°C

1.100 gram Lobbige slagroom, gezoet, 10%

80 gram Babbi Pasta Pinda Suprema, Vipam

Witte chocolade ganache montée:

300 gram Witte chocolade

1.000 gram Room

90 gram Gelatinemassa, 1 op 5 verhouding

80 gram Suiker

Overig:

1.300 gram Frucaps salted caramel

1.300 gram Frucaps frambozenvulling

Chocuisse souplesse melk

Damcosnow

Gesuikerde, gezouten pinda's, Vipam

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

Werkwijze croûte:

1. Draai alle ingrediënten in de kruim.
2. Het deeg 24 uur laten rusten in de koeling en daarna verder aandraaien.
3. Rol uit op 1 mm dikte en steek hier rondjes van uit die de soes net bedekken.
4. Daarnaast uitrollen op 2,5 mm en plakjes steken die net groter zijn dan de soezen.

Werkwijze soezenbeslag:

1. Meng **Damco compleet soezenpoeder** met heel ei en water in de planeetmenger met een vlindergard.
2. Draai het in ca. 5 minuten glad.
3. Spuit van het beslag mooie doppen op een licht ingesmeerde bakplaat, bestoven met bloem.
4. Leg hier het croûtedeeg op en bak op 220°C, doe na 10 minuten de schuif open.

Werkwijze pinda bavaroise:

1. Los de **Damco multibavaroise** op in het water.
2. Spatel vervolgens het bavaroisemengsel door de Babbi Pasta Pinda Suprema en daarna door de lobbige geslagen room.

Werkwijze witte chocolade ganache montée:

1. Breng 1/3e van de room samen met de suiker aan de kook.
2. Smelt hier vervolgens de gelatinemassa in.
3. Meng dit met de witte chocolade tot een gladde massa.
4. Voeg hier vervolgens de koude room aan toe.
5. Laat het geheel 12 uur opstijven en sla het vervolgens voorzichtig op tot de gewenste dikte.

Opbouw:

1. Smeer de croûte plakjes dun in met **Souplesse melk** en laat aandrogen.
2. Vul de soezen met pinda bavaroise en daarna met **Frucaps salted caramel** en met **Frucaps frambozenvulling**.
3. Strooi wat **Damcosnow** over de soezen.
4. Leg de croûte plak op de platte kant van de soes.
5. Werk af met de witte chocolade ganache monteé, verse frambozen, **Frucaps salted caramel**, gesuikerde, gezouten pinda's en verder naar eigen inzicht.

Image



Image



Image

