

Choux de St. Honoré

Image



Choux de St. Honoré

Een nieuwe manier van soezen bakken. In een ring! Traditioneel gevuld met vanille bavaroise en Frucaps caramelvulling!

220°C

25 min

23 stuks

Ingrediënten

Croûte:

1.100 gram Damco compleet croûtepoeder

330 gram Boter

140 gram Water, koud

25 gram Cedro citroenrasp ZKZC

Soezen:

250 gram Damco compleet soezenpoeder

290 gram Heel ei

250 gram Water, ca. 30°C

Vanille bavaroise:

180 gram Damco multibavaroise

400 gram Water, 20-30°C

2.200 gram Lobbige slagroom, gezoet, 10%

Vanille, Vipam

Overig:

1.300 gram Frucaps caramelvulling

Damcosnow

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

Werkwijze soezen:

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. Knip siliconenbakmatjes op maat en zet deze in hoge aluminium ringen.
4. Spuit de ringen licht in met bakspray en spuit 35 gram soezenbeslag in een ring.
5. Zet op de ringen een bakplaat en een zware pan.
6. Bak op 220°C, doe na 10 minuten de schuif open.

Werkwijze vanille bavaroise:

1. Los de **Damco multibavaroise** op in het water.
2. Spatel vervolgens het bavaroisemengsel door de met vanille lobbij geslagen room.

Opbouw:

1. Vul de soezen met de vanille bavaroise en daarna met de **Frucaps caramelvulling**.
2. Werk af naar eigen inzicht.

Image



Image



Image

