

Gebakje met Schrobbelèr

Image



Gebakje met Schrobbelèr

Gebakje met Schrobbelèr, perfect voor tijdens het carnaval!

ca. 180°C

ca. 37 min

50 stuks

Ingrediënten

Sloffenbodemdeeg:

1.200 gram Damco compleet kanopoeder

475 gram Boter

125 gram Basterdsuiker

30 gram Heel ei

60 gram Water

30 gram Chai-latte melange, Polak

Sloffenbodem vulling:

500 gram Damco amandelspijs K+K

350 gram Water

150 gram Damco top R

Schrobbelèr bavaroise:

1.100 gram Slagroom, lobbig geklopt

90 gram Damco multi bavaroise

200 gram Schrobbelèr, 20-30°C

Caramel:

25 gram Schrobbelèr

200 gram Frucaps caramel

Spiegel:

Frucaps spiegelgelei neutraal

Vers limoenrasp

Bladgoud

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

Werkwijze sloffenbodem:

1. Boter, suiker, Damco compleet kanopoeder en Chailatte melange in de kruim draaien, dan het water en ei 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 en mengen tot een klontvrije massa.

4. Sloffendeeg opnieuw aankneden, uitrollen op 8mm en plakjes ter grootte van een gangmaker-ring uitsteken.

5. Daarop de aangemaakte spijs/roommassa aanbrenen en 37 minuten bakken op 180°C in ringen.

6. Na het bakken, af laten koelen.

Werkwijze Schrobblèr bavaroise:

7. Damco multibavaroise en Schrobblèr met elkaar mengen.

8. Daarna in 2 delen de slagroom er doorheen spatelen (de slagroom niet te stijf slaan).

Opbouw:

9. Meng de Schrobbelèr met de Frucaps caramel.

10. Spuit ongeveer 4,5 gram caramel op de sloffenbodem en vries kort aan.

11. Spuit daar met een grote gladde spuitmond een dop Schrobbelèr bavaroise op en vries in.

12. Meng licht verwarmde Frucaps spiegelgelei neutraal met limoenrasp en bladgoud en haal er de bevroren gebakjes door.

13. Vul pipetjes met Schrobbelèr, steek deze in de gebakjes en werk af naar eigen inzicht.

Image



Image



Image

