

## St. Honoré

**Image**



# St. Honoré

Een klassiek product, in een nieuw jasje gestoken!

Divers

Divers

13 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

### **Caramel:**

225 gram Suiker

60 gram Stroop confiseurs

80 gram Water

## Overig:

1.300 gram Frucaps caramelvulling

Damcosnow

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

### Werkwijze croûte:

1. Meng de ingrediënten in de kruim en koel 24 uur.
2. Draai het de dag erna verder af en rol uit op 2.5mm.
3. Steek plakken uit van ca. 16 cm ø en bak af tussen matjes.

### Werkwijze soezen:

1. Meng **Damco compleet soezenpoeder** met heel ei en water in de planeetmenger met een vlindergard. Draai het in ca. 5 minuten glad.
2. Spuit van het beslag mooie kleine doppen op een licht ingesmeerde bakplaat bestoven met bloem.
3. Leg op de doppen een plakje croûtedeeg van 1mm.
4. 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 lobbige slagroom met vanille.

### Opbouw:

1. Haal de soesjes door de caramel en laat uitharden in een siliconen bolmatje.
2. Spuit op de buitenste rand van de croûte plakken doppen vanille bavaroise en vul ook het midden daarmee op.
3. Bestrooi licht met **Damcosnow** en spuit vervolgens een spiraal met **Frucaps caramelvulling** in het midden en leg hier een 2e plak croûte op.
4. Herhaal voorgaande stappen en eindig met een 3e plak croûte.
5. Spuit de bovenste croûte plak af met de vanille bavaroise, met een St. Honoré spuitmondje.

6. Bestrooi licht met **Damcosnow** en werk af met de kleine soesjes en verder naar eigen inzicht.

**Image**



**Image**





**Image**

