

## Brioche à L'abricot et cardamome

### Image



## **Brioche à L'abricot et cardamome**

Een heerlijke romige brioche, gevuld met kardemom, amandelspijs, cake en abrikozenvulling. Een waar feestje op tafel!

26°C

Divers

Divers

100 stuks

# Ingrediënten

## **Cake:**

1.000 gram Damco cakemix  
500 gram Boter  
500 gram Heel ei

## **Deeg:**

3.750 gram Tarwebloem T45 60%  
1.250 gram Tarwebloem T65 40%  
300 gram Gist 6%  
200 gram Suiker 4%  
500 gram Damco stollenpoeder met boter 10%  
1.250 gram Boter 25%  
1.500 gram Vers ei 30%  
250 gram Bio Desem Traditioneel, doorgestart 5%  
75 gram Zout 1.5%  
ca. 1.250 gram Water 25%

## **Spijvulling:**

1.600 gram Damco Amandelspijs K+K superieur  
300 gram Water  
120 gram Damco top R  
12 gram Polak Kardemomzaad Gemalen

## **Abrikozenvulling:**

2.000 gram Frucaps abrikozenvulling

## **Crumble:**

500 gram Boter, koud  
500 gram Bloem  
500 gram Amandelmeel

500 gram Suiker

5 gram Zout

## **Overig:**

Damcosnow

Halve abrikozen

Goud poeder, Vipam

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

### **Werkwijze cake:**

1. Meng de grondstoffen in bovengenoemde volgorde met de vlindergard goed door elkaar.
2. Draai vervolgens in 2-4 minuten in de 2e versnelling glad, naar gelang de hoeveelheid beslag en de snelheid van de machine.
3. Snijd, nadat deze is afgekoeld, de cake in dunne plakjes en steek met een ronde steker rondjes uit.

### **Werkwijze deeg:**

1. Meng alle grondstoffen zonder de boter door elkaar en kneed dit tot een redelijk glad deeg, voeg dan de boter toe en kneed het deeg helemaal glad.
2. Haal 20% van het deeg af en gebruik dit voor de onderkant.
3. Laat het deeg 20 minuten rusten in de koeling.
4. Rol de 20% deeg uit op 1,5 mm en steek hier een onderplakje van (ca. 20 gram) en plaats deze in bakvormen van ca. 10 cm ø.
5. Weeg het deeg af op 15 gram per stuk en bol deze op.
6. Plaats 5 bolletjes op het onderplakje.
7. Leg vervolgens een uitgestoken plakje cake in het midden.
8. Laat de brioche ca. 60 minuten rijzen.

### **Werkwijze crumble:**

1. Meng alle ingrediënten van de crumble.
2. Draai met de vlinder kort aan tot er een crumble ontstaat.

## Opbouw:

1. Meng het water, de **Damco Top R** en het gemalen kardemomzaad en klop vervolgens 3 minuten op in de hoogste versnelling.
2. Draai de **Amandelspijs KK superieur** los en voeg hier in 3 keer de gele room aan toe.
3. Spuit op het cakeplakje 20 gram spijsvulling en 20 gram **Frucaps abrikozenvulling**.
4. Werk het geheel af met de kruimels (ca. 20 gram).
5. Bak af in ca. 15 minuten op 170°C.
6. Werk na het bakken af met **Damcosnow** en eventueel met kwart abrikozen en hele amandelen gebrusht in goudpoeder.

## Image



## **Image**

Brioche à l'abricot et cardamome

## **Image**

