

Oranje gebakje

Image



Oranje gebakje

Oranje boven met dit gebakje!

180°C

15 min

30 stuks

Ingrediënten

Croûtebodem:

120 gram Roomboter
30 gram Water
275 gram Damco compleet croûtepoeder

Sinaasappelbavaroise:

500 gram Slagroom yoghurt dikte
600 gram Frucaps sinaasappelvulling
100 gram Water, lauwwarm
45 gram Damco multi bavaroise

Crème au beurre:

200 gram Damco top R
500 gram Water
500 gram Boter
25 gram Fondant

Overig:

Chocuisse souplesse sinaasappel
Confru orangeade 4x4

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

Werkwijze croûtebodem:

1. **Damco compleet croûtepoeder** en boter met de deeghaak mengen.
2. Als het in de kruim gedraaid is, het water toevoegen.
3. Zodra het deeg gevormd is, de machine stoppen en het deeg 24 uur koelen.

4. Na 24 uur het deeg aandraaien, uitrollen op 2 mm en plakjes uitsteken of snijden.

Werkwijze sinaasappelbavaroise:

1. Roer **Damco multi bavaroise** en lauwwarm water met een garde door elkaar. Meng dit met de **Frucaps sinaasappelvulling**.
2. Meng vervolgens de helft van de slagroom erdoor met de garde.
3. Spatel daarna de rest van de slagroom erdoor.
4. Spuit de flexipanmal vol met 65 gram bavaroise en plaats in de vriezer.

Werkwijze crème au beurre:

1. Meng **Damco top R** met water en klop 3 minuten in de hoogste versnelling.
2. Boter luchtig kloppen met fondant en vervolgens **Damco top R** in 4-5 keer toevoegen.
3. Ca. 20 minuten op een lage snelheid laten draaien.

Afwerking:

1. Spuit de bevroren gebakjes af met gesmolten **Souplesse sinaasappel** en laat aandrogen.
2. Werk af met de crème au beurre, **Confru orangeade 4x4** en verder naar eigen inzicht.

Image



Image



Image

