

De zak van Sinterklaas

Image



De zak van Sinterklaas

Een heerlijke Sinterklaas variant op de chocolade soes!

ca. 200°C

ca. 25 min

50 stuks

Ingrediënten

Soezenbeslag:

1.000 gram Damco compleet soezenpoeder
1.150 gram Heel ei
1.000 gram Water, ca. 30°C

Vulling:

3.500 gram Slagroom, gezoet, lobbig geklopt
175 gram Babbi Biscotto Speculoos, via Vipam

Ganache:

1.500 gram Chocuisse souplesse puur
600 gram Slagroom, ongezoet
300 gram Stroop confiseurs
150 gram Boter, zacht

Overig:

Marsepein 1:1,5 WM
Cacaopoeder
Sint decoratie, via Vipam

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

Werkwijze soezenbeslag:

1. Meng **Damco compleet soezenpoeder** met het ei en water in de planeetmenger met een vlindergard.
2. Draai het in ca. 5 minuten glad.
3. Spuit van het beslag mooie doppen op een licht ingesmeerde bakplaat, bestoven met bloem.
4. bak op 220°C (inschietoven) of 200°C (rotatieoven), doe na 10 minuten de schuif open.

Werkwijze ganache:

1. Breng de slagroom, samen met **Stroop confiseurs** aan de kook en meng deze met de gesmolten **Souplesse puur**.
2. Meng vervolgens als laatste de zachte boter erdoor.
3. Zorg dat de ganache niet warmer dan 37°C is voor verwerking.

Vulling:

1. Klop de slagroom samen met de Babbi Biscotto Speculaas lobbijg.

Opbouw:

1. Meng cacaopoeder met de **Marsepein 1:1,5 WM** en rol dit vervolgens uit op 1 mm dikte.
2. Steek hier ronde plakken van uit van ca. 12 cm Ø.
3. Vul de soezen met de lobbijg geslagen slagroom en haal ze door de ganache.
4. Leg ze met de niet doorgehaalde onderkant naar boven.
5. Drapeer hier direct de plakken marsepein op.
6. Bestrooi licht met cacaopoeder en werk af met de Sint decoratie.

Image



Image



Image

