

Cassis & Bramen Longeur

Image



Cassis & Bramen Longeur

Een heerlijk fris gebakje met bramen, hazelnoot en vanille!

170°C

30 min

80 stuks

Ingrediënten

Bodem:

1.500 gr Damco Zeeuwsch plaatcake
300 gr Basterdsuiker
125 gr Boter
400 gr Heel ei
350 gr Water
20 gr Damco koudbindmiddel
100 gr Hazelnoot, fijngehakt
100 gr Prestige® Zwarte Bessen

Bramen mousse:

800 gr Puree van Prestige® Bramen
145 gr Suiker
650 gr Slagroom
150 gr Gepasteuriseerd eiwit
150 gr Suiker
18 gr Gelatine
72 gr Koud water

Luchtige chocolade vanille crème:

300 gr Slagroom
1 st Vanillestok
4 gr Gelatine
16 gr Koud water
140 gr Witte chocolade
300 gr Slagroom

Hazelnootspiegel:

125 gr Souplesse neutraal
125 gr Slagroom
125 gr Frucaps spiegelgelei neutraal
5 gr Gelatine
50 gr Nougatine hazelnoot

Overig:

Stroopwafelstukjes

Prestige® Bramen

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

Werkwijze bodem:

1. Klop de boter, suiker en hazelnoten luchtig.
2. Meng **Damco Zeeuwsch plaatcake** met **Damco koudbindmiddel** en meng dit door het boter mengsel.
3. Voeg de overige ingrediënten toe behalve de Prestige®

Zwarte Bessen.

4. Klop 5 minuten op middelmatige snelheid.
5. Meng de Prestige®

Zwarte Bessen erdoor en giet in een bakplaat van 60x40 cm.

6. Bak af op 170°

C gedurende 30 minuten.

7. Laat afkoelen en vries in.

Werkwijze bramen mousse:

1. Klop de slagroom lobbijg.
2. Week de gelatine in het koude water.
3. Klop het eiwit luchtig en voeg de suiker in 3 delen toe.
4. Verwarm de Puree van Prestige®

Bramen tot 65°

C en los de gelatine hierin op.

5. Laat terug koelen tot 40°

C.

6. Meng de puree voorzichtig door het eiwitschuim en spatel daarna de slagroom erdoor.
7. Verdeel gelijkmatig over de Zeeuwsche plaatcake en vries in.

Werkwijze luchtige chocolade vanille crème:

1. Week de gelatine in het koude water.
2. Kook het eerste deel van de slagroom met de vanille en los de gelatine hierin op.
3. Zeef het mengsel en los hier de chocolade in op.
4. Meng het andere deel slagroom erbij en zet direct koud.
5. Laat minimaal 4 uur koelen.
6. Klop kort luchtig met de garde en zet koel.

Werkwijze hazelnootspiegel:

1. Week de gelatine in ruim water.
2. Kook de slagroom, voeg deze bij de gesmolten **Souplesse neutraal** en roer deze glad met een spatel.
3. Knijp de gelatine uit en roer deze door de massa.
4. Vervolgens **Frucaps spiegelgelei neutraal** toevoegen en als de spiegel glad is, de **Nougatine hazelnoot** er doorheen roeren.

Opbouw:

1. Snij de plaatcake in stukken van 7x4 cm. Vries aan.
2. Dip ze in de hazelnootspiegel voor 3/4.
3. Werk af met 2 rozetten crème, 2 Prestige® Bramen en **Stroopwafelstukjes**.

Image



Image



Image

