

## Brioche Framboos Pistache

**Image**



# Brioche Framboos Pistache

Een heerlijke brioche gevuld met een pistache spijsvulling en frambozenroom! Een feestje op tafel!

26°C

180°C

ca. 10 min

15 stuks

## Ingrediënten

### Deeg:

3.750 gr Tarwebloem T45 75%

1.250 gr Tarwebloem T65 25%

300 gr Gist 6%

200 gr Suiker 4%

500 gr Damco stollenpoeder 10%

1.250 gr Boter 25%

1.500 gr Vers ei 30%

250 gr Bio Desem Traditioneel, doorgestart 5%

75 gr Zout 1,5%

1.250 gr Water ca. 25%

### Cake:

1.000 gr Damco cakemix

500 gr Boter

500 gr Heel ei

### Spijsvulling:

1.200 gr Damco amandelspijs K+K

300 gr Babbi pasta pistacchio, via Vipam

## Frambozenroom:

300 gr Puree van Prestige® Frambozen

1.200 gr Water

600 gr Damco top R

## Overig:

Arlico kleur rood

Rood poederkleurstof, via Vipam

Frucaps afdekgelei neutraal

Assorti Prestige® fruit

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

### Werkwijze deeg:

1. Meng alle grondstoffen, behalve de boter, door elkaar en kneed dit af tot een redelijk glad deeg.
2. Voeg vervolgens de boter toe en kneed het deeg helemaal glad. De gewenste deegtemperatuur is 26°  
  
C.
3. Weeg het deeg af op 4 x 1.650 gram.
4. Kleur de rest van het deeg rood met 33 gram **Arlico kleur rood** en 12 gram rood poederkleurstof en verdeel dit in 2 plakken van 1.650 gram.
5. Laat het deeg 20 minuten rusten in de koeling.
6. Rol alle deegstukken uit tot dezelfde rechthoekige plakken, van 3 mm dikte.

### Werkwijze cake:

1. Meng **Damco cakemix**, boter en ei 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. Bak af gedurende 60 minuten op 160°

C.

4. Snijd, nadat deze is afgekoeld, de cake in dunne plakjes en steek hier rondjes uit.

### **Werkwijze spijsvulling:**

1. Draai **Damco amandelspijs K+K** glad en voeg in delen de Babbi pasta pistacchio toe.

### **Werkwijze frambozenroom:**

1. Meng puree van Prestige®

Frambozen, water en **Damco Top R** en draai dit met de vlinder tot een gladde room.

### **Opbouw:**

1. Rol 1 stuk wit deeg uit op 1,5 mm en steek hier een onderplakje van 12 cm Ø van.
2. Plaats deze in een kapselpan (van 16 cm Ø).
3. Stapel dan alle andere stukken deeg als volgt op met daartussen de spijsvulling.

1.650 gram witte plak  
375 gram pistachespijs  
1.650 gram rode plak  
375 gram pistachespijs  
1.650 gram witte plak  
375 gram pistachespijs  
1.650 gram rode plak  
375 gram pistachespijs  
1.650 gram witte plak

4. Rol vervolgens de opgestapelde plak uit op 6 mm dikte en 40 cm breedte.
5. Snij hier banen van, van ca. 2 cm (200 gram).
6. Twist deze en plaats deze op de onderplakjes in de kapselpan.
7. Plaats het cakeplakje in het midden van de ring.
8. Laat de broodjes ca. 60 minuten rijzen.

9. Spuit daarna op het cakeplakje 130 gram frambozenroom.
10. Bak af in een heteluchtoven op 170°

C voor ca. 18 minuten.

11. Geleer na het bakken af met **Frucaps afdekgelei neutraal** en werk af met Prestige® fruit.

## **Image**



**Image**





# Image

