

Brioche Cassis

Image



Brioche Cassis

Een heerlijk zachte brioche, met Cassisroom en verse Blauwe Bessen!

26°C

170°C

15 min

70 stuks

Ingrediënten

Brownie:

1.100 gr Damco browniemix
460 gr Water
130 gr Boter, gesmolten

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%

Paars deeg:

4.000 gr Briochedeeg
10 gr Rood poederkleurstof, via Vipam
10 gr Briljant blauw poederkleurstof, via Vipam
25 gr Arlico knalrood

Cassisroom:

500 gr Puree van Prestige® Zwarte Bessen
600 gr Water
400 gr Damco top R

Overig:

Frucaps bosvruchtenvulling

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

Werkwijze brownie:

1. Meng het water, **Damco browniemix** en de gesmolten boter in een bekken.
2. Klop alles voor 3 minuten in de 2e versnelling tot een glad beslag.
3. Doe het beslag in een bakblik en bak op 180°

C voor 35-40 minuten.

Werkwijze deeg:

1. Meng alle grondstoffen, behalve de boter, door elkaar en kneed dit tot een redelijk glad deeg.
2. Voeg vervolgens de boter toe en kneed het deeg helemaal glad.
3. Haal 2.000 gram van het deeg af en gebruik dit voor de onderkant.
4. Haal daarnaast 4.000 gram van het deeg af en draai dit met de kleurstoffen tot het paarse deeg. De gewenste deegtemperatuur is 26°

C.

5. Laat het deeg 20 minuten rusten in de koeling.
6. Rol de 2.000 gram deeg uit op 1,5 mm en steek hier een onderplakje van (ca. 20 gr) en plaats deze in beschuitedopblikjes (9,5 cm Ø).

Opbouw:

1. Weeg zowel het witte als het paarse deeg af op 20 gram per stuk en bol deze op.
2. Plaats 6 bolletjes op het onderplakje, om en om wit en paars deeg.
3. Laat dit 20 minuten rusten in de koeling.
4. Snij de brownie in dunne plakjes en steek met een ronde steker dunne plakjes. Plaats deze in het midden.
5. Laat de bolletjes ca. 60 minuten rijzen.
6. Meng voor de cassisroom puree van Prestige® Zwarte Bessen, water en **Damco Top R** en draai dit met de vlinder tot een gladde room.

7. Smit op het brownieplakje 10 gram **Frucaps bosvruchtenvulling** en 20 gram cassisroom.
8. Bak in een heteluchtoven op 170°

C voor ca. 15 minuten.
9. Werk na het bakken af met **Frucaps afdekgelei neutraal** en Prestige® Blauwe Bessen.

Image



Image



Image

