

Viennetta Schnitte

Image



Viennetta Schnitte

Wat is er beter met Kerst dan een Viennetta? Een Viennetta Schnitte natuurlijk!

240°C

6-8 min

16 stuks

Ingrediënten

Kapsel plakken:

700 g Dawn Summum

700 g Heelei

Chocolade plak:

350 g Dawn Summum

350 g Heelei

15 g Cacaopoeder

15 g Suiker

Botercrème:

110 g Dawn Crème au Beurre

110 g Suiker

250 g Water

250 g Boter

Chocolade Bavaroise:

200 g Dawn Fond Chocolade

200 g Water, 25C

1000 g Slagroom ongezoet, lobbig

Afwerking:

2500 g Slagroom gezoet

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

Plakken 60 x 40 cm:

1. Klop alle ingrediënten met de garde gedurende 8 minuten in de hoogste versnelling tot een soortelijk gewicht van 300 - 340 g/l.
2. Strijk dunne plakken van ca. 700 g (1 chocolade plak en 2 naturel plakken).

3. Bakken inschietoven 215°C onder - 240°C boven inschieten, schuif dicht, stomen (rotatieoven 210°C inschieten, schuif dicht, stomen, na 1 minuut schuif open) gedurende 6-8 minuten.

Botercrème:

1. Dawn Crème au Beurre, suiker en water 10 minuten weken.
2. Ondertussen boter opkloppen met de vlieder op middelmatige snelheid.
3. Voeg het mengsel toe aan de boter en klop alles samen op gedurende 15 minuten op middelmatige snelheid.
4. Strijk op de onderste plak ca. 350 g botercrème.

Chocolade bavaroise:

1. Meng Dawn Fond Chocolade met water.
2. Spatel de lobbige slagroom in twee etappes door het mengsel.
3. Strijk op de crème ca. 700 g chocolade bavaroise.
4. Plaats hier bovenop een chocolade plak en strijk hierop weer ca. 700 g chocolade bavaroise en leg hierop de laatste kapsel plak.
5. Koelen en invriezen.

Afwerking:

1. Snij de schnitte op 8 x 17 cm, spuit hierop de slagroom en werk af naar wens.

Image



Image



Image

