

Champagne Tulband

Image



Champagne Tulband

Een heerlijke tulband verrijkt met Marc de Champagne compound!

160°C

45 min

4 stuks

Ingrediënten

Tulband:

1000 g Dawn Creme Cake Mix Plain
350 g Heelei
300 g Plantaardige olie
250 g Water
115 g Dawn Compound Marc de Champagne

Coating:

400 g Dawn Fondant Sublime Wit
200 g Royal Steensma Souplesse Neutraal
20 g Water

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

Tulband:

1. Meng alle grondstoffen op middelmatige snelheid gedurende 3 minuten met de vlinder.
2. Stort ca. 475 g beslag in een tulband vorm.
3. Bakken inschietoven 160°C (rotatieoven 140°C) gedurende 45 minuten.

Coating:

1. Dawn Fondant Sublime en Royal Steensma Souplesse Neutraal separaat verwarmen tot 45°C.
2. Door elkaar mengen en afslappen met water (niet teveel!).
3. Klaar voor gebruik, eventueel bijwarmen.
4. Afwerken naar wens.

De coating droogt zeer snel, is diepvries en ontdooi bestendig, goed snijdbaar en plakt niet. Coating kan opnieuw verwarmd en gebruikt worden.

Tip: Voeg voor een extra sprankelend effect knettersuiker toe aan de coating en gebruik als decoratie.

Image



Image



Image

