

## 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**

