

Sweet cherry taco

Image



Sweet cherry taco

Een super origineel kersen gebakje. Deze valt zeker op in de vitrine!

180°C

ca. 10 min

40 stuks

Ingrediënten

Croûtebodem:

1.000 gram Damco compleet croûtepoeder

150 gram Roomboter

100 gram Water

Bavaroise:

1.000 gram Frucaps fruitvulling kersen

1.000 gram Slagroom

45 gram Damco multibavaroise

100 gram Roomboter

100 gram Water, 40°C

Decoratie:

Chocuisse souplesse kers

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

Werkwijze croûtebodem:

1. **Damco compleet croûtepoeder** en boter met de deeghaak mengen.
2. Als het in de kruim gedraaid is, het water toevoegen.

3. Zodra het deeg gevormd is, de machine stoppen en het deeg 24 uur koelen.
4. Na 24 uur het deeg aandraaien, uitrollen op 1 mm en plakjes uitsteken met een ring van ca. 9 cm ø.
5. Door het midden snijden en bakken onder 2 flexipan bakmatjes.

Werkwijze bavaroise:

1. Meng het water met de **Damco multibavaroise** en roer glad.
2. Meng dit met de gladgepureerde **Frucaps fruitvulling kersen**.
3. Spatel er vervolgens in 2 keer de slagroom door.
4. Vul hier ringen van 8 cm ø mee, strijk glad af en plaats in de vriezer.

werkwijze opbouw:

1. Smeer de gebakken croûteplakjes in met **Chocuisse Souplesse kers**.
2. Los de bavaroise uit de ringen en snijd ze door het midden.
3. Plaats de bavaroise op een croûteplakje en leg daar weer een plakje croûte bovenop.
4. Spuit hier bollen slagroom boven op en plaats in de vriezer.
5. Als de taco's bevroren zijn afspuiten met Souplesse kers en afwerken naar eigen inzicht.

Image

