

Fruity Chocolate

Image



Fruity Chocolate

Framboos en chocolade. De perfecte combinatie, toch? Dat in combinatie met een bretoense bodem en een soes. Dit wil je niet missen!

Divers

Divers

25 stuks

Ingrediënten

Bretons deeg:

200 gram Eidooier
600 gram Bloem
20 gram Bakpoeder
5 gram Zout
400 gram Kristalsuiker
400 gram Boter

Soezenbeslag:

1.500 gram Volle melk
750 gram Boter
10 gram Zout
25 gram Kristalsuiker
750 gram Bloem
1.500 gram Heel ei

Chocolademousse:

500 gram Frambozenpuree
750 gram Chocolade, puur
20 gram Gelatine
1.250 gram Slagroom

Marsepeincrème:

1.000 gram Damco amandel marsepein 1:1½
5 stuks Vanillestokjes
25 gram Matcha groene thee
100 gram Water

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

Werkwijze:

1. Verwarm de oven voor op 170°C.
2. Klop de eidooiers, met de helft van de suiker, luchtig met een garde.
3. Meng de bloem met de bakpoeder, zout en suiker.
4. Wissel in de planeetmenger de garde voor de vlinder en meng het bloemmengsel erdoor.
5. Meng als laatste de zachte boter erdoor.
6. Koel het deeg minimaal 3 uur.
7. Rol het gekoelde deeg op 6 mm, steek uit met een steker van 6 cm ø en plaats in de oven.

Baktijd: 12 min

Baktemp.: 170°C

Werkwijze:

1. Breng de melk, samen met de boter, suiker en het zout aan de kook.
2. Voeg vervolgens de bloem toe en meng.
3. Gaar door tot de bloem begint te zweten.
4. Laat het beslag kort afkoelen en spatel de eieren er stuk voor stuk door. (Het beslag stevig aanhouden.)
5. Schep het beslag in een spuitzak met een gekartelde spuitmond.
6. Spuit soezen van 6 cm ø en plaats in de oven.

Werkwijze:

1. Breng de frambozenpuree aan de kook, voeg de voorbereide gelatine toe en vermeng dit met de gesmolten chocolade.
2. Meng tot het glad is en spatel er dan, in 2 delen, de lobbige slagroom door.
3. Laat de mousse staan tot deze stevig is.

Werkwijze:

1. Meng alle ingrediënten met elkaar, tot de crème spuitbaar is.

Werkwijze opbouw gebakje:

1. Spuit op het koekje van bretonse deeg de marsepeincrème.

2. Snijd de soes door en plaats de onderste helft bovenop het koekje met crème.
3. Spuit hierop de chocolademousse, leg er een aantal frambozen op en spuit in het midden nog een toef crème.
4. Dek af met de andere helft van de soes en decoreer met een toefje chocolademousse en een hele framboos.

Tip: Gebruik Damco compleet kanopoeder in plaats van het Bretonse deeg en **Damco compleet soezenpoeder** in plaats van soezenbeslag.

Image

