

## Bavaroise gebakje

Image



# Bavaroise gebakje

Een heerlijk gebakje met een krokante croûtebodem, zachte frambozenbavaroise afgewerkt met een romige choco-spiegel. Een verrukkelijke combinatie!

180°C

15 min

30 stuks

## Ingrediënten

### Croûtebodem:

275 gram Damco compleet croûtepoeder

120 gram Roomboter

30 gram Water

### Frambozenbavaroise:

600 gram Frucaps frambozenvulling

600 gram Slagroom yoghurt dikte

100 gram Water, lauwwarm

45 gram Damco multibavaroise

### Choco-spiegel:

85 gram Slagroom, ongezoet

85 gram Chocuisse souplesse puur

85 gram Frucaps spiegelgelei neutraal

3 gram Bladgelatine

**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 2 mm en plakjes uitsteken of snijden.

#### **Werkwijze frambozenbavaroise:**

1. Roer **Damco multibavaroise** en lauwwarm water met een garde door elkaar. Meng dit met de **Frucaps frambozenvulling**.
2. Meng vervolgens de helft van de slagroom erdoor met de garde.
3. Spatel daarna de rest van de slagroom erdoor.
4. Spuit de flexipanmal vol met 65 gram bavaroise en plaats in de vriezer.

#### **Werkwijze choco-spiegel:**

1. Kook de slagroom en doe deze bij de gesmolten **Chocuisse souplesse puur**.
2. Roer dit goed door elkaar met een spatel tot het helemaal glad is.
3. Voeg vervolgens de geweekte bladgelatine toe en roer goed glad.
4. Tot slot de **Frucaps spiegelgelei neutraal** erbij doen en goed glad roeren.

#### **Werkwijze opbouw gebakje:**

1. Los het gebakje uit de flexipan-mal, doop deze in de choco-spiegel en plaats op de croûtebodem.
2. Werk af naar eigen inzicht.

## **Image**

