

Flodeboller

Image



Flodeboller

Heerlijke cups met onze Damco compleet croûtepoeder gevuld met luchtig schuim op basis van Pomokrem, afgewerkt met Chocuisse souplesse naar keuze. Geniet ervan!

180°C

15 min

50 stuks

Ingrediënten

Cupje:

1.100 gram Damco compleet croûtepoeder

480 gram Boter, kamertemperatuur

120 gram Water

Schuim:

1.000 gram Pomokrem

45 gram Water

45 gram Arlico trempeerlikeur, smaak naar keuze

10 gram Azijn

1 blad Gelatine

Decoratie:

Chocuisse souplesse, naar keuze

Instructies [AfdrukkenDownload PDF](#)

Werkwijze cupje:

1. **Damco compleet crouûtepoeder** en boter in de kruim draaien, vervolgens het water toevoegen en een glad deeg zetten.
2. Zodra het deeg door elkaar gedraaid is, stoppen met mengen en het deeg 24 uur koelen.
3. Kneed vervolgens het deeg aan en rol het uit op 2,5 mm dikte en steek het gewenste formaat uit.
4. Voor de zijkanten, reepjes van 1,5 cm hoog snijden.
5. Het deeg opnieuw koelen voor gebruik.
6. Begin met het plaatsen van de stroken langs de zijkant van een ingevet bakvormpje en plaats vervolgens de uitgestoken plakjes op de bakvorm.
7. Plaats hierin een caisse met bonen en bak gedurende 10 minuten.
8. Verwijder de vulling en bak vervolgens nog 5 minuten tot de cupjes goudbruin van kleur zijn.
9. Cupjes af laten koelen en de binnenkant coaten met Chocuisse souplesse.

Werkwijze schuim:

1. Water, **Arlico trempeerlikeur** en azijn samen met de gelatine 15 minuten laten weken.
2. Verwarm vervolgens in de magnetron handwarm totdat de gelatine gesmolten is.
3. **Pomokrem** in een bekken doen en in de hoogste stand, samen met de overige ingrediënten, 10 tot 15 minuten opkloppen tot een taai schuim.
4. Neem een cupje en spuit hier een laag van de schuimvulling in (ca. 20 gram per bol) en laat het 2 uur aandrogen tot er zich een huidje op het schuim vormt (niet in de koelkast!).
5. Smelt de gewenste smaak **Chocuisse souplesse** in de magnetron, haal de bollen door de **Chocuisse souplesse** en bestrooi direct met de gewenste decoratie.
6. Voor de metallic afwerking dient de **Chocuisse souplesse** volledig uit te harden voordat deze met een gouden, zilveren of bronzen spray bespoten kan worden.

Image

