

Kers(t)gebakje

Image



Kers(t)gebakje

Een heerlijk gebakje met kersenbavaroise, afgewerkt met een spiegel op basis van Chocuisse souplesse kers!

180°C

20 min

110 stuks

Ingrediënten

Kersenbavaroise:

1.000 gram Water, koud
200 gram Damco top R
2.500 gram Frucaps kersenvulling
180 gram Damco multibavaroise
400 gram Water, 40°C
3.750 gram Slagroom, ongezoet

Koekje:

1.100 gram Damco compleet croûtepoeder
480 gram Boter, kamertemperatuur
120 gram Water

Spiegel:

500 gram Chocuisse souplesse kers
500 gram Slagroom, ongezoet
15 gram Bladgelatine
500 gram Frucaps spiegelgelei neutraal

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

Werkwijze kersenbavaroise:

1. Het water en **Damco top R** goed met elkaar mengen.
2. De **Frucaps kersenvulling** pureren en door de gele room mengen.
3. **Damco multibavaroise** mengen met het warme water en door het fruit-room mengsel mengen.
4. Spatel er tot slot in 2 delen de slagroom door (de slagroom niet te stijf kloppen!).

5. Vul een flexipanmat met de kersenbavaroise, strijk glad en plaats in de vriezer tot de bavaroise bevroren is.

Werkwijze koekje:

1. **Damco compleet croûtepoeder** 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 1,5 mm dikte en steek met een kartelsteker het gewenste formaat uit.
4. Plaats de plakjes deeg op een bakplaat met bakpapier en plaats in de oven.

Werkwijze spiegel:

1. Kook de slagroom en voeg de gesmolten **Chocuisse souplesse kers** toe, roer dit glad met een spatel.
2. Voeg de geweldde blaadjes gelatine toe.
3. Als deze zijn opgelost, de gladgeroerde **Frucaps spiegelgelei neutraal** toevoegen.

Werkwijze afwerking:

1. De kersenbavaroise uit de vorm lossen, op een rek plaatsen en overgieten met de gekookte spiegel.
2. Afwerken naar eigen inzicht.

Image

