

Kerst petit fours

Image



Kerst petit fours

Sfeervolle kerst petit fours met sloffenbodem, amandelspijs, crème en Chocuisse souplesse. Tijd om de creativiteit zijn gang te laten gaan!

190°C

ca. 25 min

160 stuks

Ingrediënten

Sloffendeeg:

2.400 gram Damco compleet kanopoeder
950 gram Boter
250 gram Melissuiker
60 gram Heel ei
120 gram Water

Vulling:

750 gram Damco amandelspijs
240 gram Damco top R
600 gram Water, koud

Crème:

2.000 gram Boter
800 gram Pomokrem
20 gram Arlico trempeerlikeur marasquin 23%

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

1. Boter, suiker, heel ei en water klontvrij mengen, vervolgens **Damco compleet kanopoeder** toevoegen.
2. Zodra het deeg gevormd is, de machine stoppen en het deeg 12 uur koelen.
3. Voor de vulling het koude water met de **Damco top R** mengen en met een garde een gele room van kloppen.
4. Draai de **Damco amandelspijs** glad met de vlindergard en voeg de gele room in drie keer toe.
5. Het gekoelde deeg opnieuw aankneden tot een soepel deeg en uitrollen op 4 mm. Uitsteken met 5cm ø ringen.
6. Een bol vulling van 10 gram spuiten op de deegplakjes, waarbij de randen moeten worden vrijgehouden.

7. Voor de crème de roomboter zalvig draaien met de vlinder.
8. Vervang de vlinder voor de garde en draai de crème in 20 minuten in derde versnelling luchtig.
9. Voeg **Pomokrem** en **Arlico trempeerlikeur marasquin 23%** toe. Zodra het goed vermengd is, de machine stoppen.
10. Spuit vervolgens de petit fours op en werk af naar eigen inzicht met **Chocuisse souplesse** en andere decoratie.

Image

