

Oranje bavaroise

Image



Oranje bavaroise

Een heerlijke croûtebasis, met daarop een biscuit en een sinaasappelbavaroise.
Geniet ervan!

180-200°C

10 min

20 stuks

Ingrediënten

Ingrediënten croûtedeeg:

1.100 gram Damco compleet croûtepoeder

480 gram Boter

120 gram Water

Ingrediënten kapselplakken:

1.000 gram Damco compleet moscovisch

800 gram Heel ei

50 gram Water

25 gram Citroenrasp ZKZC

Ingrediënten sinaasappelbavaroise:

3.750 gram Slagroom

3.750 gram Frucaps sinaasappelvulling

600 gram Water, ca. 30°C

270 gram Damco multibavaroise

1.000 gram Slagroom doppen van spuiten en invriezen

Ingrediënten sinaasappelspiegel:

500 gram Chocuisse souplesse sinaasappel

500 gram Slagroom, ongezoet

15 gram Bladgelatine

500 gram Frucaps spiegelgelei neutraal

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

Werkwijze croûtedeeg:

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 het deeg aan en rol het uit op 2 mm, uitsteken met een ring van 16cm Ø.
4. Bak 10 minuten op ca. 180-200°C.

Werkwijze kapselplakken:

1. Draai Damco compleet moscovisch, heel ei, water en **citroenrasp ZKZC** gedurende 10 minuten in de hoogste versnelling.
2. Bekleed een bakplaat met bakpapier en giet het beslag hierop.
3. Strijk het uit tot een mooie rechthoek van ongeveer 1-2 cm dik, of gebruik een kapseltrekbak.
4. Bak 5-8 minuten op ca. 220-240°C.
5. Na het bakken, ringen uitsteken van 16 cm Ø.

Werkwijze sinaasappelbavaroise:

1. **Damco multibavaroise** en water met elkaar mengen, daarna de **Frucaps sinaasappelvulling** erdoor mengen.
2. Tot slot in 2 delen de slagroom er doorheen spatelen (de slagroom niet te stijf kloppen).

Werkwijze sinaasappelspiegel:

1. Kook de slagroom, voeg de gesmolten **Souplesse sinaasappel** toe en roer glad met een spatel.
2. Voeg de geweldde blaadjes gelatine toe.

3. Zodra deze zijn opgelost, kan de **Frucaps spiegelgelei** neutraal toegevoegd worden.
4. De spiegel is gelijk klaar voor gebruik.

Werkwijze opbouw:

1. Smeer het croûtedeegplakje in met **Souplesse sinaasappel** en plaats er een rvs ring omheen.
2. Plaats op de ingesmeerde plak een plak kapsel en spuit hem bijna vol met de bavaroise.
3. Druk er vervolgens enkele bevroren doppen slagroom in en strijk glad met een glaceermes.
4. Plaats het taartje 24 uur in de vriezer.
5. Los het bevroren taartje uit de ring, overtrek het met de spiegel en decoreer naar eigen inzicht.

Image

