

Soezen

Image



Soezen

Heerlijke tijgersoes met luchtige karamel botercrème.

ca. 200°C

ca. 25 min

75 stuks

Ingrediënten

Boterdeeg:

500 gram Damco compleet kanopoeder

185 gram Boter

25 gram Heel ei

25 gram Water

Soezenbeslag:

1.000 gram Damco compleet soezenpoeder

1.150 gram Heel ei

1.000 gram Water, ca. 30°C

Botercrème:

2.000 gram Water

400 gram Melissuiker

200 gram Damco banketbakkerspoeder R

200 gram Melkpoeder

120 gram Eidooier

3.000 gram Boter

120 gram Chocuisse souplesse caramel

Decoratie:

500 gram Krokant butterscotch

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

Werkwijze boterdeeg:

1. **Damco compleet kanopoeder** en boter in de kruim draaien.
2. Vervolgens het ei en het water kort doordraaien.
3. Het deeg laten rusten in de koeling.
4. Uitrollen op 1,5 mm dikte en er plakjes van uitsteken die de soes net bedekken.

Werkwijze soezenbeslag:

1. Meng **Damco compleet soezenpoeder** met heel ei en water in de planeetmenger met een vlindergard.
2. Draai het in ca. 5 minuten glad.
3. Spuit van het beslag mooie doppen op een licht ingesmeerde bakplaat, bestoven met bloem.
4. Leg de uitgestoken plakjes boterdeeg op de soezen en bak op 220°C (inschietoven) of 200°C (rotatieoven), doe na 10 minuten de schuif open.

Werkwijze botercrème:

1. **Damco banketbakkerspoeder R** met 200 gram van de suiker, het melkpoeder en de eidooiers met een kleine hoeveelheid water aanroeren.
2. Het water met de resterende 200 gram suiker aan de kook brengen en daarna de goed aangeroerde roommassa er doorheen roeren.
3. De gehele massa goed laten doorkoken, de room koud laten draaien in de machine met vlindergard.
4. Als de room koud genoeg is de boter in blokjes toevoegen en luchtig draaien, als laatste de gesmolten **Souplesse caramel** toevoegen.

Werkwijze opbouw:

1. Snijd de gebakken soes open en spuit er met een kartelspuit een rand botercrème in, breng vervolgens in het midden een kleine hoeveelheid **Krokant butterscotch** aan, doe er vervolgens weer een rand botercrème op en plaats het deksel erop.
2. Decoreer naar eigen inzicht.

Baktijd: ca. 25 min
Baktemp.: ca. 200°C
Aantal: 75 stuks

Image

