

Choco-Soezen

Image



Choco-Soezen

Een blijvende favoriet deze choco-soezen. Aanvallen!

ca. 200°C

ca. 25 min

50 stuks

Ingrediënten

Ingrediënten soezenbeslag:

1.000 gram Damco compleet soezenpoeder

1.150 gram Heel ei

1.000 gram Water, ca. 30°C

Ingrediënten vulling:

3.500 gram Slagroom, lobbig geklopt

Ingrediënten ganache:

1.500 gram Chocuisse souplesse puur

600 gram Slagroom, ongezoet

300 gram Stroop confiseurs

150 gram Boter, zacht

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

Werkwijze soezenbeslag:

1. Meng **Damco compleet soezenpoeder** met het 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. Bak op 220°C (inschietoven) of 200°C (rotatieoven), doe na 10 minuten de schuif open.

Werkwijze ganache:

1. Breng de slagroom, samen met **Stroop confiseurs**, aan de kook en vermeng deze met de gesmolten **Souplesse puur**.
2. Meng vervolgens als laatste de zachte boter erdoor.
3. Zorg dat de ganache niet warmer dan 37°C is voor verwerking.

Werkwijze opbouw:

1. Vul de soezen met de lobbige geslagen slagroom en haal ze door de ganache.

Image

