

Caramel-Gebakje

Image



Caramel-Gebakje

Een heerlijke brosse croûte bodem met een zachte, romige caramelbavaroise.
Smakelijk!

170 °C

14 min

14 stuks

Ingrediënten

Deeg:

1.000 gram Damco compleet croûtepoeder

450 gram Boter

100 gram Water

Caramelbavaroise:

250 gram Water, koud

100 gram Damco top R

150 gram Slagroom, ongezoet

250 gram Frucaps caramelvulling

10 gram Damco multibavaroise

20 gram Water, 30°C

Decoratie:

Chocuisse souplesse caramel

Chocolade decoratie verkrijgbaar via Vipam International

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

Deeg:

1. **Damco compleet crouûtepoeder** en boter met de deeghaak mengen.
2. Wanneer het in de kruim gedraaid is, het water toevoegen.
3. Zodra het deeg gevormd is, de machine stoppen en het deeg 24 uur koelen.
4. Na 24 uur het deeg aandraaien, uitrollen op 1 mm, uitsteken en bakken onder een bakmatje.

Caramelbavaroise:

1. Draai het water en de **Damco Top R** tot een gele room.
2. Roer vervolgens de **Damco multibavaroise** door het water van 30°C.
3. Meng met een garde de **Frucaps caramelvulling** door de gele room en meng daarna de bavaroise erdoor.
4. Spatel als laatst de lobbige geklopte slagroom erdoor.
5. Vul de vorm en plaats gedurende 8 uur in de vriezer.

Afwerking:

1. Los de gebakjes voorzichtig en plaats ze op een rekje.
2. Spuit deze af met de **Chocuisse souplesse caramel** (40°C) met behulp van een verfspuit.
3. Werk af naar eigen inzicht.

Image

