

Hartendiefjes

Image



Hartendiefjes

Want de beste manier naar het hart is via de maag!

ca. 250°C

ca. 9-10 min

120 stuks

Ingrediënten

Deeg:

5.000 gram Tarwebloem eitwitrijk 100%

1.000 gram Damco vruchtenbrood poeder 20%

100 gram Zout 2%

400 gram Gist 8%

ca. 3.100 gram Water 62%

Vulling:

1.000 gram Krenten/rozijnen 20%

3.000 gram Cherry Mellons 60%

Chocoladespijs:

2.000 gram Amandelspijs Superieur 40%

1.000 gram Hazelnootpasta 20%

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

1. Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneet deeg. Werk de vulling direct zorgvuldig door. De gewenste deegtemperatuur is 25°C.
2. Verdeel het deeg in 2 stukken en geef het deeg een voorslag. Laat dit 10 minuten rijzen en rol deze uit op 4 mm.
3. Steek vervolgens het deeg met een hartensteker uit in stukken van ca. 45 gram voor de onderste plak.
4. Bevochtig deze plakjes met water.

5. Spuit hier 25 gram chocoladespijs op en rol vervolgens het 2e stuk uit op 4 mm.
6. Steek met een hartensteker plakken van ca. 55 gram uit voor de bovenste plak.
7. Strijk de hartjes af met heelei.
8. Geef het broodjes een narijs van ca. 50 minuten en bak gedurende 9-10 minuten op 250°C.
9. Laat de harten afkoelen en werk deze af met **Souplesse kers** en **Souplesse neutraal** of met **Damcosnow**.

Image

