

Franeke Loskop

Image



Franeke Loskop

Dé traditonele Franeke Loskop!

160-170°C

ca. 18 min

90 stuks

Ingrediënten

Beslag:

600 gram Eiwit
800 gram Suiker
600 gram Damco progrespoeder
200 gram Damco amandel broyage 50/50
ca. 50 gram Chocuisse hazelnootpasta

Crème (houdbaar):

1.000 gram Boter
250 gram Margarine
300 gram Castor, melis- of basterdsuiker
100 gram Fondant
50 gram Chocuisse hazelnootpasta
200 gram Water
500 gram Damco pomokrem

Afwerking:

Gebruineerde gebroken hazelnoten, fijn gehakt
Chocuisse souplesse melk
Orangeade 4x4

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

Beslag:

1. Het eiwit met suiker in een vetvrije bekken verwarmen tot ca. 45°C.
2. Klop hiervan een goed stevig en taai schuim (niet te luchtig).
3. Spatel vervolgens de **Damco progrespoeder**, **Damco amandel broyage 50/50** en **Chocuisse hazelnootpasta** door.
4. Opspuiten tot de gewenste modellen.

5. Bak hierna af met de wasemschuif half open.

Crème :

1. Klop alle ingrediënten, behalve de **Damco pomokrem**, luchtig.
2. Wanneer de massa goed standig is, de **Damco pomokrem** toevoegen.

Werkwijze:

1. Spatel de gebruineerde gebroken hazelnoten en de **Orangeade 4x4** door de gesmolten **Souplesse melk**.
2. Vul 1 hazelnootschuimdop met de crème en plaats daar de 2e dop tegenaan.
3. Haal dit door de vloeibare **Souplesse melk**.
4. Koel het product vervolgens terug.

|

Image

