

Frambozen Champagne gebakje

Image



Frambozen Champagne gebakje

Heerlijk, verfijnd gebakje met mooie smaken.

250°C

ca. 6 min

50 stuks

Ingrediënten

Kapsel:

2.000 gram Damco kapselmix extra fijn
2.000 gram Heel ei

Vulling:

200 gram Frucaps salted caramel
100 gram Butterscotch Crunch
1.100 gram Slagroom, lobbig geklopt
200 gram Melk
200 gram Schokinag Wit Chocolade 30%
90 gram Damco multibavaroise
9 gram Marc de Champagne 60%
500 gram Frucaps frambozenvulling

Afwerking:

1.000 gram Slagroom, lobbig geklopt
100 gram Frucaps frambozen bessenjam

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

Kapsel:

1. Draai **Damco kapselmix extra fijn** en ei gedurende 10 minuten in de hoogste versnelling.
2. Bekleed een bakplaat van 80x40 cm of 60x80 cm met bakpapier en giet het beslag hierop.
3. Strijk het uit tot een mooie rechthoek van ongeveer 1 cm dik, of gebruik een kapseltrekbak en bak het af.

Opbouw:

1. Snij het kapsel in banen van 4,5 x18 cm en zet ze in een [kader](#).
2. Meng de **Frucaps salted caramel** met de **Butterscotch Crunch**.
3. Verhit de melk en smelt daarin de witte chocolade.
4. Meng er vervolgens de champagne en de **Damco multibavaroise** doorheen, spatel er als laatste de slagroom doorheen.
5. Vul de kaders voor de helft met de bavaroise en breng er vervolgens een laagje van het butterscotch-caramel mengsel op aan.
6. Vul vervolgens tot net aan de rand af met de bavaroise en spuit er als laatste een toef **Frucaps frambozenvulling** op en vries de gebakjes in.
7. Los de kaders na een uur en laat de gebakjes vervolgens minimaal 12 uur in de vriezer staan.

Afwerking:

1. Spatel de **Frucaps frambozen bessenjam** door de lobbige slagroom en spuit de gebakjes op.
2. Werk af naar eigen inzicht.

Image

