

Petit Orange

Image



Petit Orange

Hup Holland Hup! Op naar de top met deze heerlijke Petit Orange!

ca. 180°C

ca. 18 min

100 stuks

Ingrediënten

Crème:

400 gram Damco top R
1.000 gram Water, koud
1.400 gram Boter

Wellingtons:

2.000 gram Damco amandel wellington
190 gram Eiwit

Afwerking:

Chocuisse souplesse sinaasappel

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

Werkwijze crème:

1. Draai de **Damco Top R** en het koude water glad met een garde tot een gele room.
2. Draai de boter glad met de vlinder en voeg de gele room toe.
3. Laat de crème minimaal 1 uur draaien in de eerste versnelling.

Werkwijze wellingtons:

1. Draai een gladde spijs van de **Damco amandel wellington** en het eiwit en spuit hier koekjes van.
2. Voor het bakken een klein beetje afnatten met water.

Opbouw:

1. Spuit een gladde bol crème op de wellington koekjes zodra deze geheel zijn afgekoeld.

2. Zodra de crème stevig is, door de **Souplesse sinaasappel** (verwarmen tot 40°C) halen en afwerken naar eigen inzicht.

Image

