

Brownie-sinaasappel flower

Image



Brownie-sinaasappel flower

Een heerlijke brownie bodem, een luchtige botercrème, een zachte caramelmousse, een caramelspiegel en verrukkelijke hazelnootstukjes. Dat kan niemand weerstaan!

ca. 180°C

ca. 20 min

24 stuks

Ingrediënten

Brownie:

500 gram Damco browniemix
225 gram Water
55 gram Boter, gesmolten
75 gram Hazelnootstukjes 2-4 mm
225 gram Oranjesnippers

Botercrème:

500 gram Boter
150 gram Damco top R
375 gram Water, koud
100 gram Pomokrem

Caramelmousse:

300 gram Slagroom, lobbig geklopt
75 gram Water, 40°C
30 gram Damco multibavaroise
125 gram Frucaps caramelvulling

Spiegel:

200 gram Frucaps spiegelgelei
50 gram Frucaps caramelvulling
25 gram Water

Overig:

Souplesse puur
Hazelnootstukjes 2-4 mm

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

Werkwijze brownie:

1. Meng **Damco browniemix** met het water en gesmolten boter en draai 4 minuten met de vlinder in de 2de versnelling glad.
2. Voeg de **oranjesnippers** en hazelnootstukjes toe en meng deze er goed doorheen.
3. Spuit 40 gram van het beslag in een ingesmeerde ring van 7 cm Ø.

Werkwijze botercrème:

1. Draai de boter glad.
2. Meng **Damco Top R** met het koude water en voeg bij de boter.
3. Laat de crème een uur in de 1ste versnelling gladdraaien.
4. Voeg als laatst de **pomokrem** toe.

Werkwijze caramelmousse:

1. Meng het water door de **Damco multibavaroise** en roer dit met een garde door de **Frucaps caramelvulling**.
2. Klop vervolgens de helft van de slagroom er doorheen en spatel daarna de rest van de slagroom erdoor.
3. Vul hier flexipan-mallen mee (bolletjes van 18 gram).
4. Plaats de flexipan mallen in de vriezer.

Werkwijze spiegel:

1. Meng alle ingrediënten door elkaar en verwarm tot 45 °C.

Opbouw gebakje:

1. Verwarm **Souplesse puur** tot 45 °C en meng hier 10% hazelnootstukjes 2/4 mm doorheen.
2. Haal de brownie door tot de bovenkant en spuit langs de rand bolletjes botercrème.
3. Plaats een dik vel plastic op de bolletjes en druk ze voorzichtig een beetje aan.
4. Plaats dit 1 uur in de koeling.
5. Verwijder daarna het plastic en vul het gat in het midden op met **Frucaps caramelvulling**.
6. Haal de caramelmousse bolletjes uit de flexipan-mallen en overgiet deze met de spiegel.

7. Plaats op de crème bolletjes en werk af naar eigen inzicht.

Image



Image



Image

