

Kaneel sneeuwpop slof

Receptuur voor 8 stuks.
 Inspired by: Debic

Sloffen deeg

Ingrediënten deeg

625 g	Debic Constant Boter
310 g	Castorsuiker
310 g	Basterd suiker
6 g	Zout
7 g	Vanille
60 g	Ei
440 g	Patent bloem
430 g	Zeeuwse bloem
10 g	Bakpoeder
5 g	Koolzuur



22 g	Gelatine poeder
110 g	Water (2)
350 g	Volle melk

Bereiding

- Draai de Debic Constant Boter glad met de suiker, vanille poeder, zout en het ei.
- Zeef de werkende stof door de bloem en meng door.
- Draai het deeg af koel het deeg en rol het dan uit op 12 mm steek uit met een sloffen ring.
- Zet de sloffen ringen uit op een bakplaat, vet deze in en leg er een plakje sloffen deeg in.
- Spuit er een spiraal stoofperen spijs in en bak deze af op 180°C voor 40 min.

Stoofperen Spijs

Ingrediënten spijsvulling

700 g	Amdandel spijs
100 g	Debic Cake Gold Boter
300 g	Heelei
400 g	Stoofpeer Fruffi

Bereiding

- Smelt de Debic Cake Gold Boter en meng deze in drie delen met het amandelspijs, voeg het heelei in delen toe en meng glad.
- Meng met een spatel de stoofperen er door.

Kaneel mousse

Ingrediënten

900 g	Debic Slagroom met suiker
125 g	Eigeel
125 g	Suiker
20 g	Water (1)
20 g	Kaneel esprit
8 g	Kaneel poeder

Bereiding

- Water (1) met suiker mengen en aan de kook brengen.
- Eigeel opslaan met garde als de suikerstroop 120°C straalsgewijs bij de luchtige dooiers gieten en koud kloppen.
- Gelatine poeder wellen (2) met het water.
- Melk koken met kaneel poeder en laten trekken.
- Melk opnieuw koken en gelatine toevoegen en oplossen.
- Mengen met de koude pâte à bombe.
- Slagroom lobbij kloppen en doormengen.

Meringue

Ingrediënten

206 g	Eiwit
360 g	Suiker
30 g	Aardappelzetmeel

Bereiding

- Meng het eiwit met de suiker en verwarm tot 50°C en klop dit luchtig op.
- Meng het aardappelzetmeel en voeg toe en spuit drie druppels van klein naar groter bak af op 120°C, gedurende 145 minuten.

Opbouw van de sloffen

- Verdeel 100 gram kaneel mousse per sloffen bodem.
- Strijk glad met een strook bakpapier.
- Vries in en haal door de neutrale geleel.
- Plaats op elke slof een sneeuwpop van meringue.