

Woudvruchten plaatcake

Recept voor 1 plaat 60 x 40, 12 stuks.
Inspired by: CSM



Ingrediënten

Cake bodem

1500 g	Debco cake Genoïs
900 g	Debic Slagroom
600 g	Heel ei
6 g	Zout

Italiaans schuim

375	Eiwit
75	Fijne suiker
750 g	Fijne suiker
300 g	Water

Luchtige Woudvruchten mousseline

750 g	Debco trio crème
500 g	Italiaans schuim
1500 g	Fruffi woudvruchten

Afwerking

360 g	Jelfix spay neutraal
300 g	Chocoladeschaafsel wit
60 g	Decoreersneeuw
500 g	Vers fruit

Bereiding

Cakebodem: Meng alle grondstoffen in de 1ste versnelling (klopt niet luchtig). Stort het beslag in een 40/60/5 kader en bak af op 190°C gedurende 35-40 minuten.

Italiaans schuim: Water en suiker opkoken tot 121°C. Eiwit opkloppen en schiftsuiker toevoegen. Suikerstroop toevoegen en in een lage snelheid koud kloppen.

Woudvruchten Mousseline: Klop de getempereerde Debco trio crème luchtig. Roer de Fruffi Woudvruchten onder de Debco trio crème en spatel het italiaans schuim eronder.

Versnijdt de cakeplak in stukken van 10 cm bij 20 cm. Spuit het geheel af met de jelfix spray neutraal. Spuit ± 180 g woudvruchten mousseline met een ronde spuit nr. 14 op de cakeplak. Decoreer af met de poedersuiker, chocoladeschaafsel verse bosvruchten en chocolade decoratie.