Wij delen uw passie

Multifill

Chocolade Paasei

Recept voor ± 10 stuks

1. Bretoens Zanddeeg

INGREDIËNTEN	GEWICHT	BEREIDING
10 stuks ei-bakvormen in karton		
DEBCO BRETOENS ZANDDEEG 23854	2500 g	Rol het deeg uit op ± 9 mm dikte en steek deegplakken uit met een eivorm steker (± 95 g/plak). Plaats de kartonnen bakvorm met het deeg op de bakplaat.
DEBCO TRIO CAKE 02786	1000 g	
Heelei	100 g	

2. Amandelroom

INGREDIËNTEN	GEWICHT	BEREIDING
Water	250 g	Maak een amandelroom en spuit dit op de uitgestoken Bretoense zanddeegplakken (± 25 g/plak) en bak af gedurende ± 15 minuten op ± 190°C.
DEBCO CP INSTANT 58076	100 g	
Amandelspijs	150 g	

3. Interieur Advokaat & Chocolademousse

INGREDIËNTEN	GEWICHT	BEREIDING
MULTIFILL ADVOKAAT 30359	135 g	Meng de **MULTIFILL ADVOKAAT** samen met de verse advokaat, vul hiermee 2 dunne chocolade kapselplakken en vries in als interieur.
Verse advokaat	135 g	
Chocolade kapsel 14 x 22 cm	2 stuks	
Chocolademousse	1750 g	Maak een chocolademousse naar eigen recept.

4. Chocoladespiegel

INGREDIËNTEN	GEWICHT	BEREIDING
MARGUERITE ROYAL MIROIR CHOCOLADE 30149	250 g	Verwarm de **MARGUERITE ROYAL MIROIR CHOCOLADE** tot ± 35°C in de magnetron.

5. Decoratie

INGREDIËNTEN	GEWICHT
Paaslint	5 meter
Paaskuikens	10 stuks
Prettige Feestdagen-decoratie	10 stuks
	10 stuks
Chocoladepunt	10 stuks
Chocolade ei	160 stuks
Mini-macaron geel	

6. Opbouw en afwerking

Spuit met een spuitzak de chocolademousse in de plastic eivorm. Verdeel het diepgevroren advokaat interieur in rechthoeken van ± 7 x 3 cm, druk deze in de mousse en strijk glad af. Vries de vorm in. Los nadien het bevroren chocolade-ei uit de vorm en glaceer met de **MARGUERITE ROYAL MIROIR CHOCOLADE**. Verwijder de kartonnen eivorm van het Bretoen Zanddeeg en zet daarbij het geglaceerde chocolade-ei er op. Plaats de gele mini-macarons langs de zijkant van het ei en breng het lint aan. Decoreer af zie foto.

CSM Benelux B.V.
Postbus 284 | 4600 AG Bergen op Zoom | Nederland
Tel. +31 (0)800 864 77 63 | www.csmbakerysolutions.com
customerservice.nl.benelux@csmbakerysolutions.com

CSM Bakery Solutions
connecting the world of baking®