

Herfstgebakje

Met stoofperen en frangipane

Tip

Maak met dit recept heel gemakkelijk kleine bolgebakjes met de 7,5 cm slofbodems van Banket Partners, artikelnr. 55418

Gebruik onze herfstchocolade om jouw taart te decoreren, kijk op pagina 14 & 15 voor ons assortiment

Recept

Ingrediënten sloffenbodem

- 1.000 GR DEBCO BRETONS *artikelnummer 15118*
- 400 GR ROOMBOTER *artikelnummer 65004*
- 40 GR HEEL EI *artikelnummer 65718*
- 20 GR POLAK WINTERMELANGE *artikelnummer 31473*

Ingrediënten vulling frangipane

- 500 GR AMANDELSPIJS KK *artikelnummer 35912*
- 250 GR ROOMBOTER *artikelnummer 65004*
- 55 GR HEEL EI *artikelnummer 65718*

Ingrediënten vulling stoofpeer

- 150 GR FRUFFI STOOFPEER *artikelnummer 29183*

Ingrediënten vulling bavaroise

- 75 GR WATER
- 10 GR KANEEL *artikelnummer 31060*
- 25 GR SUIKER *artikelnummer 03011*
- 500 GR SLAGROOM ONGESUIKerd *artikelnummer 62134*
- 100 GR FOND NEUTRAAL *artikelnummer 28138*
- 100 GR WATER (HANDWARM)

Decoratie

- COMPRITAL GOLD *artikelnummer 79004*



Werkwijze

1. DRAAI HET SLOFFENDEEG TOT EEN HOMOGENE MASSA EN PLAATS MINIMAAL 120 MINUTEN IN DE KOELING
2. ROL HET DEEG UIT OP 1 CM DIKTE EN STEEK DE BODEMS UIT (15CM)
3. MAAK DE FRANGIPANE DOOR DE ROOMBOTER, SPIJS EN HEEL EI TE MENGEN EN SPUIT 150 GRAM OP DE BODEMS
4. BAK DE BODEM IN RINGEN AF, 20-25 MIN OP 180 GRADEN CELSIUS
5. LAAT TERUGKOELEN TOT KAMERTEMPERATUUR
6. VERDEEL DE STOOFPERENFRUFFI OVER DE BODEMS EN ZET MINIMAAL 2 UUR IN DE VRIEZER
7. VOOR DE BAVAROISE: MENG HET WATER MET DE KANEEL EN DE SUIKER, VERWARM HET MENGSEL TOT 75 GRADEN CELSIUS
8. KLOP DE SLAGROOM LOBBIG EN MENG HET FOND MET HET HANDWARME WATER SAMEN MET HET KANEELMENGSEL
9. MAAK FAMILIE DOOR EEN DEEL VAN HET KANEEL/WATER MENGSEL TOE TE VOEGEN AAN DE SLAGROOM
10. VOEG HET GEHEEL AAN DE SLAGROOM TOE EN SPATEL DOOR
11. HAAL DE SLOFFEN UIT DE VRIEZER EN SPUIT OP ELK TAARTJE 160 GRAM BAVAROISE, MASKEER EN VRIES IN
12. HAAL DE DIEPGEVROREN TAARTJES DOOR DE COMPRITAL GOLD EN DECOREER MET HERFSTCHOCOLADE