

Vanille Chantilly Bites

Hoe complex is dit recept?

Simpel



uitdagend

Bites
Chantilly

Formaat

Onze bites wegen per stukje ca. 45-50 gram
Ze zijn 80x25 mm groot en 40 mm hoog.

Dit heb je nodig.

2050 gram Grensland slagroom 40% met suiker

160 gram Grensland Verse Roomkaas

5 gram Grensland compound vanille

Stickaway witte chocolade Leagel art.nr. L220130

Zo maak je het

1. Maak de basismassa Chantilly, door slagroom samen met de roomkaas en vanille compound op te draaien met de gardemixer.

Opbouw Chantilly Vanille Bite

1. Snij de sloffenbodem op de gewenste breedte.
2. Bedek de sloffenbodem met een dun laagje stickaway witte chocolade
3. Bedek deze met chantilly basismassa.
4. Dek af met een dunne laag kapsel
5. Bedek het kapsel met een laagje chantilly basismassa.
6. Koel het gebak terug of vries het in.
7. Snij de Bites op de gewenste maat.
8. Decoreer met toeven slagroom of chantilly.



Uiteraard kan naar eigen creativiteit ook met andere glaceermiddelen of smaakpasta's gewerkt worden.

Kijk hier voor informatie over deze producten.

Stickaway



Compounds



Decoratie toeven

Chantilly room naturel

Kapsel

Chantilly room naturel

Stickaway witte chocolade

Sloffenbodem

De basis van alle Grensland Bites is een stevige, dunne sloffenbodem. Die zorgt voor houvast, een mooie vorm én gemak in verwerking. Bovenop de vullingen komt een luchtig laagje vers kapsel, welke weer mooi af te decoreren is.

Hoe complex is dit recept?

Simpe ●●○○○ **Uitdagend**

De basis van elke Bite.



Bites
Grensland

Sloffenbodem

Dit heb je nodig.

voor het deeg:

- 500 gram** Zeeuwse bloem
- 500 gram** Patentbloem
- 700 gram** Boter
- 375 gram** Basterdsuiker wit
- 375 gram** Castormelis (fijne kristalsuiker)
- 16 gram** Bakpoeder
- 4 gram** Koolzuur poeder
- 75 gram** Heelei
- 10 gram** Zout
- 20 gram** Citroenrasp

voor de vulling:

- 1000 gram** Amandelspijs
- 500 gram** Bakvaste gele room

Zo maak je het

1. Meng de boter, basterdsuiker, castormelis, zout en citroenrasp.
2. Voeg geleidelijk het heelei toe.
3. Voeg de bloem en bakpoeder in drie delen toe.
4. Koel het deeg kort terug.
5. Rol uit tot +/- 6 mm.
6. Maak de bakvaste gele room volgens je eigen recept.
7. Draai de amandelspijs tot deze wat soepeler is.
8. Roer de gele room los en voeg in delen toe aan de amandelspijs.
9. Spuit een laag op het sloffendeeg.
10. Bak de sloffenbodem op 180°C voor +/- 15 minuten

Koud Kapsel beslag

Dit heb je nodig.

- 500 gram** Eiwit
- 500 gram** Eidooier
- 500 gram** Castormelis (fijne kristalsuiker)
- 40 gram** Citroenrasp
- 500 gram** Patentbloem

Zo maak je het

1. Klop eiwit, eigeel, castormelis en citroenrasp op in 8 tot 10 minuten op hoge snelheid.
2. Spatel de gezeefde bloem voorzichtig door het beslag.
3. Verdeel het beslag over een bakplaat van 60x40 cm.
4. Bak het kapsel op 240°C voor ca. 7 minuten.

Wij helpen je graag als je vragen hebt.



Grensland

