

Douceur Caramel

Compositie

1. Speculoos Biscuit
2. Appelvulling
3. Karamelsabayon
4. Melk Spuitchocolade
5. Opgeklopte chocoladeroom

1. Speculoosbiscuit

Puratos Tegral Satin Creme Cake New	1000 g
Eieren	350 g
Olie	300 g
Water	250 g
Donkere cassonade	200 g
Kaneel	15 g

Werkwijze

Meng de 4 eerste ingrediënten met de vlinder gedurende 4 min op lage snelheid. Meng de donkere cassonade en de kaneel, voeg toe aan het cakebeslag en meng kort. Verdeel over 1 bakplaat van 40x60 cm, voorzien van bakpapier, en bak op 190°C gedurende +/- 20 min met gesloten dampseutel. Laat afkoelen. Snij in kleine kubussen en omhul ze met bloedsuiker. Laat drogen in de oven aan 170°C.

2. Appelvulling

Puratos Topfil Apple Minicubes 90%	560 g
Puratos Deli Caramel	60 g
Limoenzeste	2

Werkwijze

Meng alle ingrediënten.

Douceur Caramel

3. Karamelsabayon

Eigeel	445 g
Water	280 g
Puratos Bavarois Neutre	445 g
Puratos Deli Caramel	700 g
Puratos Chantypak	1115 g
Room	1115 g

Werkwijze

Verwarm het eigeel, het water en de **Bavarois Neutre** samen tot 85°C zoals een sabayon. Klop machinaal verder op tot een lauwe en luchtige sabayon. Verwarm de **Deli Caramel** tot 30°C en voeg deze toe aan de sabayon. Meng hieronder voorzichtig de halfopgeklopte **Chantypak** en room.

4. Melk spuitchocolade

Belcolade Lait Selection	300 g
Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa Butter	200 g

Werkwijze

Smelt de **Lait Selection** drops met de **Pure Prime Pressed Cocoa Butter**. Verwerk aan 40°C.

5. Opgeklopte chocoladeroom

Puratos Chantypak	250 g
Room	750 g
Belcolade Lait Selection	450 g

Werkwijze

Verwarm de **Chantypak** en de room tot 60°C. Giet deze bereiding op de **Lait Selection** drops en meng goed tot een homogene textuur. Plaats in de frigo aan 4 à 6°C gedurende 12 uur. Klop vervolgens op zoals slagroom.