

Soes Caramel Beurre Salé

Compositie

1. Soezenbeslag
2. Krokant deeg
3. Gezouten karamel
4. Banketbakkersroom karamel

Opbouw

Vul de kleine soesjes en versier ze met een chocoladeschijfje.

1. Soezenbeslag

Puratos Tegral Clara Super	500 g
Water (50°C)	500 g
Melk (50°C)	250 g
Olie	100 g

Werkwijze

Verwarm het water en de melk tot 50-55°C. Meng dit samen met een spatel met de **Tegral Clara Super** en de olie gedurende 3 min op hoge snelheid en 1 min op lage snelheid. Spuit kleine soezen.

2. Krokant deeg

Puratos Tegral Patacroust	500 g
Puratos Mimetic 20/32	200 g
Eieren	50 g
Blonde cassonade	200 g

Werkwijze

Meng alle ingrediënten samen tot een homogeen deeg. Rol uit op 2 mm dikte, steek de gewenste vorm uit en plaats op het soezenbeslag. Bak af op 170°C gedurende 6 min met gesloten sleutel en ongeveer 30 min met open sleutel.

Tip: plaats het gelamineerde deeg in de diepvries zo het makkelijker te verwerken is.

3. Gezouten karamel

Suiker	250 g
Room	150 g
Boter	125 g
Fleur de sel	6 g

Werkwijze

Maak een blonde karamel met de suiker. Verwarm de room vooraf met de fleur de sel en blus de karamel met de room. Kook dit nog even goed door. Voeg de boter toe en meng tot die gesmolten is. Laat afkoelen en plaats in de koeling.

Soes Caramel Beurre Salé

4. Banketbakkersroom karamel Werkwijze

Melk	1000 g
Suiker	100 g
Puratos CPT New	90 g
Eigeel	25 g
Belcolade Blanc Intense	150 g
Boter	50 g
Gezouten karamel (3)	200 g

Kook de melk met een deel van de suiker. Maak een compositie met de rest van de suiker, de **CPT New**, het eigeel en een deel van de koude melk. Roer dit samen en laat goed doorkoken. Voeg de **Blanc Intense** drops, de boter en de Gezouten karamel (3) toe en meng nog even glad met de vlinder. Bewaar in de koeling.