



Romy Uijen - Patissier

Kersenbloesem

INGREDIËNTEN - 16 stuks

Bodem

500 g	Mürbeteig Mix (zanddeeg) 2.03852.505
200 g	Boter
50 g	Water

Vulling Frangipane

200 g	Frangipane Mix 2.49943.015
60 g	Ei (25°C)
55 g	Water (25°C)
50 g	Boter (25°C)

Vulling Fruit

160 g	Delifruit Rode Kers 8.03192.333
-------	------------------------------------

Interieur

400 g	Delifruit Rode Kers 8.03192.333
-------	------------------------------------

Layer cake (plaat 60x40)

450 g	Layer Cake Chocolade 5.20000.143
210 g	Water
150 g	Ei
90 g	Olie

Bavaroise Kers

100 g	Fond Kers 2.03032.804
100 g	Water
500 g	Slagroom

Afwerking

50 g	Decorgel Plus Wit 8.03405.322
	Velvet Spray roze (naar wens)

WERKWIJZE

Bodem

Meng alle ingrediënten kort tot een zetdeeg, daarna koelen. Doordraaien en evt. extra water toevoegen. Uitrollen op 7mm en uitsteken met ring van 7cm Ø.

Vulling Frangipane

Meng alle ingrediënten in de laagste snelheid met de vlinder voor 2 min. Niet luchtig draaien! Spuit 15 g Frangipane op de bodem. Bakken inschietoven 180°C (rotatieoven 160°C) gedurende 20 minuten.

Vulling Fruit

Spuit op de frangipane 10 g Delifruit. Bakken inschietoven 180°C (rotatieoven 160°C) gedurende 20 minuten.

Interieur

Spuit in mal 25 g Delifruit en vries in.
Foto: mal SF164 - Silikomart

Layer cake (plaat 60x40)

Grondstoffen mengen op middelmatige snelheid voor 3 min. met de vlinder. Bakken inschietoven: 200°C (rotatieoven 180°C) gedurende 10-12 minuten. Afkoelen en steek ringen van 4cm Ø. Leg deze op het bevroren kersen interieur en vries in.

Bavaroise Kers

Meng de fond met water. Spatel de half geslagen slagroom in twee etappes door de fond. Vul mal met 40 g bavaroise en duw het bevroren interieur in en strijk af. Koelen en daarna invriezen. *Foto: mal SF163 - Silikomart*

Afwerking

Spuit de bavaroise af met velvet spray en plaats deze op de bodem. Afwerken met Decorgel plus wit in het midden en afwerken naar wens.