

RECEPTEN

Smilde Bakery 

ADRES

Hamerstraat 12
1135 GA Edam
Nederland

WEBSITE

www.smildebakery.com

TELEFOON

+31 299 372 856

E-MAIL

info@smildebakery.com

Champagne tompouce



INGREDIËNTEN

Tompouceplak 46 x 11 cm Pruvé
Chocolade stengels
Witte chocolade
Witte chocolade ganache*
Champagne mousse
Slagroom

BEREIDINGSWIJZE

Tompouce opspuiten met chocolade champagne mousse. Daarna de tweede tompouceplak op de vulling plaatsen en afwerken met een laag witte chocoladeganache.
Daarna tompouce snijden en decoreren met bolletje slagroom en afwerken met 2 chocoladestengels.

* room, suikerstroop en witte chocolade

Bitterkoekjes bladerdeeg schelp

INGREDIËNTEN

Bloemschelp Pruvé
Korstschelp en reuzeschelpen
Appelchips*
Appelrozijnencompôte**
Bitterkoekjes
Bavaroise
Stukjes bitterkoek
Slagroom couverture

BEREIDINGSWIJZE

Schelp instrijken met chocolade couverture. Vullen met de bitterkoekjes bavaroise en in het midden van de schelp in een ronde cirkel de appelrozijnencompôte aanbrenen.
Rondom decoreren met royale rosetten slagroom en afwerken met partjes bitterkoek en appelchips.

* Appelschijfjes door het suikerwater halen en drogen in een flauwe oven.

** Boter, suiker en kaneel in de koekepan, dan stukjes appel en rozijnen en wat calvados, dit geheel garen en daarna wat koudbindmiddel er aan toevoegen.

