

Hazelnoot plaatgebak R.I.P.

Voor Halloween maakten wij dit speciale plaatgebakje. De vorm van de taart illustreert de Halloween-sfeer, de Dobra Mummie versterkt het thema.



Recipe

Jaconde kapsel

Eigeel r	116g
Suiker r	80g
Broodbloem r	76g
Amandelmeel r	90g
Eiwit r	138g
Suiker r	52g
Ongezoute boter r	52g
Totaal	604gr

Jaconde kapsel

Maak meringue van eiwit en suiker en bewaar in de koelkast. Maak sabayon van eigeel en suiker. Spatel de droge ingrediënten door de sabayon, gevolgd door de meringue. Neem ten slotte een klein deel van het eimengsel, meng met gesmolten boter en roer alles goed door elkaar. Bak 170°C gedurende 15 minuten.

Botercrème

Eiwit r	108g
Suiker r	120g
Water r	36g
Ongezoute boter r	200g
IRCA Nocciolata Bianca r	200g
Totaal	664gr

Botercrème

Italiaanse meringuemethode: Kook water en suiker tot 118°C, giet het in opgeklopt eiwit. Laat het afkoelen en voeg de zachte boter en Nocciolata Bianca toe.

Chocolade ganache

Slagroom r	100g
Melk r	100g
IRCA Reno 58% r	200g
Ongezoute boter r	38g
Totaal	438gr

Chocolade ganache

Verwarm de slagroom en de melk tot 65°C. Giet het mengsel bij de gesmolten chocolade en meng het goed met de zachte boter.

Koffiesiroop

Water r	200g
Suiker r	50g
Espresso r	100g
Totaal	350gr

Koffiesiroop

Meng de vloeistoffen goed door elkaar. Los vervolgens de suiker op.

Hazelnoot-cacaospiegel

IRCA Mirror extra dark Chocolate r	1000g
Water r	300g
Sinfonia Gianduia fondente r	500g
Totaal	1800gr

Hazelnoot-cacaospiegel

Kook het water met de IRCA mirror. Giet de hete vloeistof op de chocolade druppels. Meng tot een homogene massa.

Assembly, layout and finishing

Bouw het plaatgebak in de vorm van een kist, gebruik een mal of snij deze daarna uit. Maak het helemaal af met Dobra's chocolade mummie-decoratie. That's the Dobra Touch.

Geniet van dit spannende recept.

Enjoy this exciting recipe.

Featured Product(s)



Mummy



**NOCCIOLATA
BIANCA**



**RENO
CONCERTO
FONDENTE
58% (36/38)**



**MIRROR
EXTRA DARK
CHOCOLATE**



**SINFONIA
GIANDUIA
FONDENTE**