

Cappuccino

Spicy brioche geïnspireerd door Cappuccino. Gemaakt door Jeroen van

Helvoirt



Recipe

Spicy Brioche

Brood bloem	500g
2, Kaneelpoeder	5g
Steranijspoeder	2g
Kruidnagelpoeder	1g
Eieren	250g
Volle melk	50g
Suiker	50g
Fleur de sel	10g
Invertsuiker	15g
Gist	12g
Ongezouten boter	300g

Totaal

Spicy Brioche

Vietnamese koffie karamel cremeux

Ongezoete room 35%	700g
Koffie	11g
Vietnamese koffie	39g
Suiker	140g
Eigeel	168g
Suiker	70g
Gelatine	7g
Water	35g

Totaal

Vietnamese koffie karamel cremeux

Amandel crumble

Suiker	60g
Ongezouten boter	60g
Amandelpoeder 100%	60g
Bloem	60g
Fleur de sel	0.3g

Totaal

Amandel crumble

Amandel - Hazelnoot Crunch

Amandel crumble	81g
Gekarameliseerde hazelnoot	81g
Hazelnoot praline 55%	102g
Melk chocolade 40%	20g

Totaal

Amandel - Hazelnoot Crunch

Cappuccino Mousse

Vietnamese koffie	21g
Verse volle melk	121g
Eigeel	24g
Suiker	54g
Gelatine	9g
Water	45g
Ongezoete room 35%	366g

Totaal

Cappuccino Mousse

Assembly, layout and finishing

Enjoy this exciting recipe.

Featured Product(s)