

Dark Kiss



INGREDIËNTEN

Grondstoffen (cake)	g
Tegral Satin Belgian Chocolate Cake	500
Heelei	175
Water	110
Olie	150
Vulling 1	g
Chantypak	1.500
Bavarois Neutre	375
Water	375
Belcolade Blanc Selection CT X605/J Cacao-Trace	300
Vulling 2	g
Rode fruitmix	200
Glazuur	g
Carat Decorcrem Dark	200

WERKWIJZE

Cake

Mix alle ingrediënten van de cake voor 4 minuten op middelmatige snelheid met de vlindergarde.

Verdeel vervolgens het beslag in een plaatcakevorm van 60x40 cm en bak deze op 160 °C gedurende 10 tot 12 minuten.

Laat de cake afkoelen en snijd deze vervolgens 1 keer doormidden.

Vulling

Klop de Chantypak lobbij en smelt ondertussen de Belcolade Blanc Selection CT X605/J Cacao-Trace. Meng vervolgens apart de Bavarois Neutre en het aangegeven deel water met elkaar.

Voeg vervolgens de helft van de lobbij geklopte Chantypak toe aan het Bavarois-mengsel en voeg hier ook de Belcolade Blanc Selection CT X605/J Cacao-Trace aan toe.

Klop dit vervolgens 30 seconden door elkaar op gemiddelde snelheid. Voeg hierna het andere deel opgeklopte Chantypak toe en meng nogmaals 30 seconden op middelmatige snelheid.

Afwerking

Verdeel de helft van het witte chocoladebavaroismengsel over de onderste cakeplak en voeg vervolgens vulling 2 toe.

Plaats de tweede plak op de vulling en breng het tweede deel witte chocoladebavaroismengsel aan en strijk deze glad af.

Vries daarna het geheel minimaal 4 uur door.

Vervolgens brengt u een glazuurlaag aan van Carat Decorcrem Dark (verwarmen tot ongeveer 35 °C).

Nu kan het plaatgebak gesneden worden in de gewenste vorm. Afwerking geheel naar eigen inzicht.