

Sinterklaas- slof



COMPOSITIE & DECORATIE

Recept voor 20 stuks

1. Beslag
2. Recept 2
3. Speculaasbavarois
4. Garnering

INGREDIËNTEN

Beslag	g
Tegral Satin Cream Cake	3.500
Roomboter	1.260
Banquetbloem	800
Heelei	425
Bakpoeder	14

Amandelspijs	g
Amandelspijs kk	150

Speculaasbavarois	g
Water	350
Bavarois Neutre	350
Speculaaskruiden	15
Chantypak	1.500

Chocoladebavarois	g
Water	350
Bavarois Neutre	350
Cacao	15
Chantypak	1.500

Garnering	g
Decoratie	Naar eigen inzicht
Speculaaskruiden	Naar eigen inzicht

WERKWIJZE

- Meng in volgorde de grondstoffen voor het beslag tot een zetdeeg. Voeg optioneel 10 g speculaaskruiden per kg deeg toe. Laat het deeg bij voorkeur een dag in de koeling rusten. Maak het deeg daarna soepel voor verwerking.
- Rol het deeg uit tot een dikte van ca. 10 mm. Steek met een sloffenvorm van 25 cm een plak uit van 290 gram.
- Meng de amandelspijs kk met water tot afgeslachte spuitbaarheid. Spuit met een gladde spuit ongeveer 50 gram op de sloffenbodem, tot 0,5 cm van de rand.
- Bakken:
 - Dekoven: temperatuur 195°C, baktijd: ca 25 minuten.
 - Rotatieoven: temperatuur 165°C, baktijd: ca 25 minuten.
- Bereid de speculaas- en chocoladebavarois volgens recept 3. Spuit met een gladde spuit 14 doppen van ca. 10 gram langs de buitenrand en een baan van 75 g in het midden. Laat na koelen kort aanvriezen.
- Decoreren naar eigen inzicht.