

Tulband Belgian Choco Delight



INGREDIËNTEN

Grondstoffen cakebeslag	g
Tegral Satin Belgian Chocolate Cake	8.400
Aristo Primeur Cake	3.050
Heelei	3.000
Water	1.400

Vulling 1 (botercrème)	g
Roomboter	1.500
Fondant	500
Pure chocolade	500

Vulling 2	g
Amarena kersen	500

WERKWIJZE

Mengen

Zorg dat alle grondstoffen op kamertemperatuur zijn en de margarine zalfachtig. Meng vervolgens alle grondstoffen 8 minuten op middelmatige snelheid.

Verwerken

Vet de tulbandvormen voldoende in, met name het middenstuk, omdat daar gemakkelijk verkleving aan de bakvorm kan optreden.

Afvullen

De tulband cakeblikken afvullen met 620 gram beslag.

Uitkomst

25 stuks.

Afbakken

180 °C boven en onder, gedurende 60 minuten, met een beetje stoom.

Afwerken

Klop de roomboter luchtig op middelmatige snelheid en voeg vervolgens na 5 minuten de fondant toe. Klop dit vervolgens weer 5 minuten op middelmatige snelheid.

Smelt ondertussen de 500 gram pure chocolade en voeg deze toe aan de botercrème. Klop dit daarna nog 2 minuten op middelmatige snelheid.

Snijd de tulband doormidden en vul deze met 100 gram chocolade botercrème. Breng 60 gram fijngehakte amarena kersen aan en plaats de bovenkant van de tulband hierbovenop.

Tip: Gebruik per tulband 100 gram Carat Supercrém Pistachio. Verwarm deze tot 30 °C. Breng vervolgens een drip aan over de tulband. Decoreer eventueel de tulband met seizoensgebonden decoratie.

Uitkomst (per tulband): 6 tot 8 personen