

Tulband Noël



INGREDIËNTEN

Grondstoffen cakebeslag	g
Tegral Boerencakemix	7.200
Roomboter	4.000
Heelei	3.600

Vulling beslag	g
Gebroken bitterkoekjes	350
Fijngehakte amarena kersen	350

Belcolade Selection Noir C309/X:K20	350
--	-----

Afwerken	g
Carat Decorcrem White	2.500

WERKWIJZE

Mengen

Zorg dat alle grondstoffen op kamertemperatuur zijn en de boter zalfachtig. Meng vervolgens alle grondstoffen 7 minuten op middelmatige snelheid en 2 minuten in lage snelheid. Hierna kan de vulling doorgedraaid worden.

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

150 °C boven en onder, gedurende 90 minuten, met een beetje stoom.

Afwerken

Gebruik per tulband 100 gram Carat Decorcrem White. 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