



CHOCOLADE ROYALE

COMPOSITIE

Recept voor 26 stuks (6-8 personen per tulband)

1. Cakebeslag
2. Vulling
3. Decoratie

INGREDIËNTEN

Cakebeslag	g
Tegral Satin Belgian Chocolate	8.400
Cake	
Aristo Primeur Cake	3.050
Heelei	3.000
Water	1.400
Vulling	g
Kersenjam	500
Amarena-kersen	500
Decoratie	g
Carat Supercrem Pistachio	2.500

WERKWIJZE

- Zorg ervoor dat de grondstoffen voor het cakebeslag op kamertemperatuur zijn en dat de margarine een zalfachtige consistentie heeft. Meng vervolgens alle grondstoffen gedurende 8 minuten op middelmatige snelheid.
- Vet de tulbandvormen zorgvuldig in, met extra aandacht voor het middendeel, aangezien hier gemakkelijk verkleefing aan de bakvorm kan ontstaan.
- Afvullen: spuit de helft van het cakebeslag (300 gram) in de tulbandvorm. Vervolgens spuit je in het midden een streep kersenjam. Hier leg je hele amarena-kersen op en spuit je nogmaals 300 gram cakebeslag overheen.
- Bak af op 185°C met boven- en onderwarmte gedurende 60 minuten, met een beetje stoom.
- Verwarm de Carat Supercrem Pistachio tot 28°C en breng deze als drip aan over de tulband. Verdere afwerking naar eigen inzicht.