

Your Partner for *sweet inspiration*



Romy Uijen - Patissier

Dawn Tompouce 2.0

INGREDIËNTEN - 5 stuks

Bladerdeeg

500 g Bladerdeeg

Gele Room

100 g Delichaud Extra
2.03130.005
100 g Eieren
150 g Suiker
1000 g Volle melk

Florentiner

200 g Florentiner mix
2.03692.813
100 g Hazelnoten

Opbouw

625 g Delifruit Peer
8.00330.333
500 g Delicream Piekfijn Caramel
2.03004.325

WERKWIJZE

Bladerdeeg

Bladerdeeg uitrollen op 2 mm. Prikken en laten rusten. Plak snijden van 30x12cm. Fonceren in rechthoekige bakvorm van 30x6cm. Bakken op 190°C gedurende 18 minuten met de schuif open. Na het bakken het bladerdeeg voorzien van florentiner poeder, nog bakken gedurende 8 minuten 190°C met stoom voor de extra caramellaag.

Gele Room

Meng de Delichaud Extra, het ei, de suiker en 250g volle melk door elkaar. Breng de overige melk aan de kook. Voeg een deel van de kokende melk aan de compositie toe en giet het geheel terug. Breng terug aan de kook en ca. 1 minuut doorkoken. Storten op een plaat, afdekken met plastic, daarna koelen.

Florentiner

Zeef Florentiner mix op de bakplaat, strooi de hazelnoten bovenop de Florentiner en zeef nog een laag Florentiner mix. Bakken met stoom op 190°C gedurende 8 minuten (tijd afhankelijk van de dikte van de florentiner).

Opbouw

Spuit op de bodem van het bladerdeeg 125g Delifruit Peer. Spuit hierop doppen gele room. Meng 100g gele room met 100g Delicream Piekfijn Caramel. Spuit kleine dopjes caramelroom tussen de grote gele room doppen. Breek de florentiner in stukjes en steek deze tussen de doppen. Afwerken naar wens.



Check onze website voor
meer receptinspiratie

www.dawnfoods.com

Dawn[®]