# **Brood Tompoucen**

Brood Tompoucen op basis van QS Boterstol Extra en Credi Crème Patissiere Authentique.



***Ingrediëntenlijst***

**Brooddeeg:**

Bloem (eiwitrijk) 100 % 10.000 g
[***QS BOTERSTOL EXTRA RSPO-SG***](https://www.sonneveld.be/products/s-boterstollenpoeder-ex/)  20 % 2.000 g
Gist 6 % 600 g
Zout 1,8 % 180 g
Water ca. 62% 6.200 g

**Vulling brooddeeg:**Rozijnen 80 % 8.000 g
 **Gele room vulling:**
Water 40.000 g
[***CREDI CRÈME PATISSIERE AUTHENTIQUE***](https://www.sonneveld.be/products/credi-creme-patissiere-authentique/) 16.000 g

**Decoratie:**
Chocolade fondant 21.600 g

***Recept werkwijze***

1. Kneed alle grondstoffen van het brooddeeg tot een soepel en goed afgekneed deeg.
2. Direct na het kneden de vulling doordraaien.
3. Deegtemperatuur ca. 25°C.
4. Weeg 18 deegstukken af van ca. 1500 gram (voor een bakplaat van 60 x 80 cm) en leg deze in voorslag.
5. Voorrijs ca. 15 minuten.
6. De deegstukken uitrollen tot ca. 2 mm dikte en op bakplaten leggen. Prik de plakken regelmatig met de prikrol.
7. Narijs ca. 30 minuten.
8. Bakken ca. 12 minuten op 210°C met milde vloer.
9. Maak ondertussen de gele roomvulling aan.
 - Voeg Credi Crème Patissiere Authentique toe aan het water.
 - Meng 2 minuten bij een lage snelheid en 3-4 minuten bij een hoge snelheid.
10. Gebruik 9 plakken als onderplak. Spuit op iedere plak ca. 6300 gram gele room vulling.
11. Gebruik 9 plakken als bovenplak. Glaceer deze met chocolade fondant, ca. 2400 gram per plak.
12. Snijd de boven- en onderplakken onafhankelijk van elkaar op het gewenste broodtompouce formaat.
13. Stel hierna de broodtompoucen samen en plaats ze in rondellen.

**Tip:**

Natuurlijk is de chocolade fondant te vervangen door rode fondant op momenten dat België speelt bij sportevenementen!