# **Brood Tompoucen**

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

Afbeelding met taart, binnen, voedsel, stuk

Automatisch gegenereerde beschrijving

***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!