

## Vegan tompouce

Recept voor 1 plak 40/60 33



### INGREDIËNTEN

### GEWICHT BEREIDING

#### Bladerdeeg

##### DEBCO TRIO KORST PROBA

Bloem

Water

Zout

200 g

1000 g

550 g

15 g

##### DEBCO TRIO KORST PROBA

600 g

#### Garniture Vegan

##### GARNITURE VEGAN

Water (koud)

Vanille

800 g

2000 g

#### Roze fondant

Fondant

Kleurstof rood

800 g

Meng de grondstoffen kort, met uitzondering van de 600 gram

**DEBCO TRIO KORST PROBA**, tot een homogeen deeg. Laat 20

minuten rusten. Rol uit in een rechthoek en vouw de 600 gram

**DEBCO TRIO KORST PROBA** in het deeg in. Geef 6 toeren van 3 (of 4

toeren van 4) met voldoende rust ( $\pm$  30 minuten) tussen de toeren.

Dek steeds af met plastic folie.

Stort de **GARNITURE VEGAN** op het koude water en voeg, indien

gewenst, de vanille toe. Meng kort in een lage versnelling.

klop op gedurende 3 minuten in de hoogste versnelling.

Verwarm de fondant tot 37 °C en kleur deze roze.

## Opbouw en afwerking

Rol het korstdeeg uit op 2 mm dikte. Prik de plakken zorgvuldig en laat voldoende rusten (minimum 60 minuten).

Bak af op 230° C, 20 à 25 minuten.

Verdeel de Garniture Vegan egaal over het korstdeeg en leg er

een 2de plak op. Glaceer de bovenkant af met de roze fondant.

Snij in stukken van 11/5 cm

