Spie: Een smaakvolle ode aan Belgische traditie

SPIE TROPICAL - 72 STUKS

Biscuitplakken 60 x 40

550 g	Dawn Summum Biscuitmix
550 g	Heelei
	Dawn Kleurstof oranje (naar wens)
	Dawn Kleurstof eigeel (naar wens)

Delicream Kokos

1050 g	Dawn Delicream Kokos

Bavarois Perzik-Maracuja

400 g	Dawn Fond Perzik-Maracuja
400 g	Water 25°C
2000 g	Slagroom ongezoet (half geslagen)

Afwerking

250 g	Dawn Decorgel Passievrucht

WERKWIJZE

Biscuitplakken 60 x 40

Klop alle ingrediënten met de garde gedurende 8 minuten in de hoogste versnelling tot een soortelijk gewicht van 300 - 340 g/l. Voeg aan 1/3 van het beslag oranje kleurstof toe en aan 2/3 van het beslag gele kleurstof. Strijk dunne plakken van ca. 350 g (1 oranje plak en 2 gele plakken). Bakken gedurende 5 à 6 minuten:

- inschietoven 215°C onder - 240°C boven
  inschieten, schuif dicht, stomen
- rotatieoven 210°C
  inschieten, schuif dicht, stomen, na 1 minuut schuif open

Delicream Kokos

Strijk op de onderste plak ca. 350 g Dawn Delicream Kokos.

Bavarois Perzik-Maracuja

Meng de Fond met water. Spatel de half geslagen slagroom in twee etappes door de Fond. Strijk op de Delicream Kokos ca. 900 g bavarois. Plaats hier bovenop een oranje plak, strijk hier 350 g Dawn Delicream Kokos op en ca. 900 g bavarois en leg hier de laatste plak bovenop. Strijk hier 350 g Dawn Delicream Kokos en ca. 900 g bavarois op. Daarna koelen en invriezen.

Afwerking

Strijk de Decorgel op de bavarois. Snijd in punten (10 cm hoog x 6 cm breed) en werk af naar wens.

Romy Uijen - Patissier