**Tompoucen 2.0**

Maak de klassieker op hedendaagse wijze!

Tompoucen 2.0 met onder andere de heerlijke ingrediënten: Credi Crème Authentique en Credi Fond Neutral.

***Ingrediëntenlijst***

**Tompouceplakken:**Roomboter korstdeeg 4000 g

**Gele room:**[***CREDI CRÈME AUTHENTIQUE***](https://nl.sonneveld.com/products/credi-creme-authentique/) 2000 g
Water 5000 g
 **Witte chocolade bavaroise**
Slagroom 2000 g
***CREDI FOND NEUTRAL*** 400 g
Witte chocolade 400 g
Water (warm) 500 g

***Recept werkwijze***

* 1. Maak tompouceplakken van het korstdeeg:
	Rol het deeg uit op 2 mm dikte en verdeel dit over twee 60/80 bakplaten en prikken.
	Maak één kostplak licht vochtig en bestrooi deze met sesamzaad.
	Na voldoende rust bakken, ca. 28 minuten op 200°C. Bak de laatste 10 minuten met schuif open.
	Haal de korstplakken uit de oven en zeef hier wat poedersuiker overheen en zet deze nog 3 minuten terug in een warme oven, zodat het karamelliseert.
	Na voldoende afkoelen, snijd alles in stroken van 10 cm en vervolgens in plakken van 10 x 4 cm.
	2. Maak gele room:
	Voeg Credi Crème Authentique toe aan het water, meng 2 minuten bij een lage snelheid en 3-4 minuten bij een hoge snelheid.
	Spuit ca. 60 gram gele room op een plak zonder sesamzaad en leg hier vervolgens een plak met sesamzaad op.
	3. Maak witte chocolade bavaroise:
	Klop de slagroom lobbig.
	Smelt de witte chocolade en meng dit met het warme water en de Credi Fond Neutral.
	Meng dit mengsel goed door de opgeklopte slagroom.
	Spuit vervolgens ca. 25 gram van het witte chocolade mengsel over de tompouce.
	4. Werk verder af naar eigen inzicht.

Tip: Een persoonlijke en eigentijdse afwerking geeft een extra twist aan het geheel!