## **Tompouce karamel-passievrucht**

## Recept voor tompouce met karamel en passievrucht

### Ingrediënten

## A cupcake with nuts on top  Description automatically generated with medium confidenceVoordeeg

167 g Debic Brioche

585 g korstbloem

17 g zout

250 g water

18 g witte azijn

## Toerboter

667 g Debic Millefeuille

250 g korstbloem

## Crème suisse

1200 g Debic Crème Suisse

Karamel passievrucht

500 g Debic Room 35%

300 g melissuiker

200 g glucosestroop

200 g Fruit Life passievruchtpuree

10 g poedergelatine

50 g koud water

## Coating

250 g Debic Crème

350 g witte chocolade

## Overige

250 g geconfijte mango stukjes

### Bereiding

## Bladerdeeg

Weeg de grondstoffen.

Grondstoffen voor het voordeeg samenvoegen en mengen in eerste versnelling.

Machine uitschakelen zodra de ingrediënten goed gemengd zijn, het deeg niet overwerken.

Grondstoffen voor de toerboter mengen.

Mengsel platdrukken en koelen.

Rol de toerboter uit tot een rechthoekige plak.

Rol het voordeeg uit en leg op de helft van de toerboter plak.

Dek het voordeeg toe met de andere helft van de toerboter plak.

Geef één toer van vier.

Laat de korst 15 minuten rusten.

Herhaal dit toerproces drie keer.

Rol de korst uit op 1,5 mm en verdeel deze over 3 bakplaten van 60 x 80 cm.

Prik de plakken.

35-40 min afbakken op 180°C.

Karamel passievrucht.

Weeg de grondstoffen.

Week de gelatine in het water.

Karameliseer de suiker met de glucosestroop en blus deze af met Debic room.

Laat de suiker volledig oplossen.

Voeg de puree toe en los de geweekte gelatine erin op.

## Coating

Weeg de grondstoffen.

Smelt Debic Crème en los de chocolade erin op.

### Afwerking

Bestrijk beide kanten van de korstplak dun met de coating.

Verdeel de Crème Suisse over de helft van de plakken en bedek met de andere plakken.

Snijd in stukken van 3 x 7 cm.

Werk de tompoucen af met karamel passievrucht en stukjes mango.