



Croquembouche

Deze Croquembouche is het showstuk op tafel tijdens jouw feestje! Ook erg leuk als onderdeel van een sweet table. De soezen zijn gevuld met de FunCakes banketbakkersroom, maar kunnen natuurlijk ook met slagroom worden gevuld. Perfect om te delen met je gasten als dessert!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Crème Pâtissière
500 g

F10150
6,25 €



FunCakes Chocolate Melts Milk 350 g

F30110
14,45 €



FunCakes Chocolate Melts White 350 g

F30115
13,99 €



FunCakes Nonpareils Cuivre 80g

F51595
2,79 €



FunCakes Poches à douille 46 cm
pk/12

F85120
4,09 €



Wilton Douille #004 Ronde

02-0-0297
1,65 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pcs/20

P01733
3,85 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Banketbakkersroom 100 g
- FunCakes Chocolade Melts Melk
- FunCakes Chocolade Melts Wit
- FunCakes Musketzaad Brons
- 500 g Bloem
- 375 g Boter
- 750 ml water
- Mespuntje zout
- 15 eieren

Benodigdheden

- FunCakes Spuitzakken 46cm pk/10
- FunCakes Cake Drum naar keuze
- Wilton Decorating Tip #004 Rond
- Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20
- Koker om de croquembouche tegenaan te bouwen
- Steelpan
- Houten pollepel
- Bakplaat

Stap 1: Maak het beslag voor de soezen

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 200°C (heteluchtoven 180°C). Breng 500 ml water aan de kook. Snijd daarna de boter in blokjes en voeg ze toe aan het kokende water.

Zodra de boter gesmolten is voeg je 500 g bloem en een mespuntje zout toe. Roer met een houten lepel tot de klontjes weg zijn en het deeg als een vaste bal van de pan loskomt. Laat het deeg iets afkoelen en klop dan de eieren één voor één erdoor.

Stap 2: Bak de soezen

Bekleed een bakplaat met bakpapier. Vul een spuitzak met het beslag en knip het puntje eraf. Spuit bolletjes op de bakplaat. Houd genoeg ruimte tussen de bolletjes, ze worden namelijk twee keer zo groot. Bak ze in circa 15 minuten goudbruin. Zet de oven op een kiertje na het bakken en laat de soezen afkoelen.

Stap 3: Maak de FunCakes Mix voor Banketbakkersroom

Meng 100 gram FunCakes Mix voor Banketbakkersroom met 250 ml water. Klop de room met een garde of mixer in ca. 5 minuten tot een gladde massa.

Stap 4: Vul de soezen met de banketbakkersroom

Plaats spuitmondje #004 in de spuitzak en vul deze met de banketbakkersroom. Vul de soezen nu voorzichtig met de banketbakkersroom. Plaats de soezen daarna in de koelkast om op te stijven.

Stap 5: Smelts de FunCakes Chocolade Melts

Doe de gewenste hoeveelheid melts in een plastic of glazen kom. Plaats deze kom in de magnetron en smelt de melts op maximaal vermogen ($\pm$ 800 Watt). Haal de chocolade elke 15 tot 20 seconden uit de magnetron en roer het goed door zodat de temperatuur zich gelijkmatig verspreidt. Blijf dit herhalen tot de chocolade bijna volledig gesmolten is; kleine stukjes chocolade mogen nog zichtbaar zijn. Stop met verwarmen en roer de chocolade goed door tot alle stukjes chocolade opgelost zijn en een gelijkmatige chocolademassa is verkregen.

Stap 6: Bouw de Croquembouche op

Plak de koker op een cake drum. Dip de soezen in de gesmolten chocolade melts en bouw de croquembouche op tegen de koker. Gebruik genoeg soezen, zodat je de koker niet meer ziet. Strooi als laatste de FunCakes musketzaad er overheen, voordat de chocolade hard is geworden.