



# Duurzaam Reisgebak

# Duurzaam Reisgebak

## Recept - stap voor stap

### Composition

#### PROCES

1. Croissant Cake
2. Chocolade Croissant Knapperig
3. Caramel Cappuccino Ganache
4. Chocolade Zak

### Croissant cake (voor 1 frame van 60x40cm)

#### INGREDIENTS

Eiwit 540 g  
Suiker 540 g  
Eigeel 360 g  
Ei 830 g  
Suiker 1180 g  
Zout 18 g  
Geroosterde Croissant Poeder 1880 g  
Boter 700 g

#### PROCES

Gebruik de croissants van de dag ervoor of vries de overgebleven croissants aan het einde van de dag in om ze voor dit recept te kunnen gebruiken. Snijd de croissants

in 2 en rooster ze ongeveer 20 minuten op 160°C in een geventileerde oven. Maal tot poeder als ze koud zijn. Maak een meringue met eiwit en suiker, en meng tegelijkertijd eigeel met ei, suiker en zout. Wanneer de meringue klaar is, meng de croissantpoeder en hete gesmolten boter met de eierbereiding, voeg dan voorzichtig de meringue in één stap toe. Giet ongeveer 6 kg in een frame van 60x40 cm en bak ongeveer 40 minuten op 160°C in een geventileerde oven.

## Chocolate croissant knapperig (voor 1 frame van 60x40cm)

### INGREDIENTS

Dark Emotion 58% VELICHE 950 g

Raapzaadolie 240 g

Zout 6 g

Geroosterde Croissant Kruimels 630 g

### PROCES

Smelt de chocolade, meng met olie en voeg zout en geroosterde croissantkruimels toe. Verspreid ongeveer 1800 g per frame van 60x40 cm over de bovenkant van de cake.

## Caramel cappucino ganache (voor 1 frame van 60x40cm)

### INGREDIENTS

Verse Room 35% 1350 g  
 Gekneusde Koffiebonen 150 g  
 Caramel Euphoria 31% VELICHE 1650 g  
 Zout 15 g

#### PROCES

Breng de room aan de kook en voeg de gekneusde koffiebonen toe na het koken, dek af met plasticfolie en laat 15 minuten trekken. Zeef de koffie en voeg de ontbrekende room toe. Verwarm tot 65°C en giet over de chocolade en het zout om een ganache te maken. Meng en laat kristalliseren op kamertemperatuur.

## Chocolade zak

#### INGREDIENTS

Caramel Euphoria 31% VELICHE 2000 g  
 Ivory CHOCODECOR SQ  
 Zwarte Kleurstof in Poeder LEMAN SQ  
 Zilveren Kleurstof in Poeder LEMAN SQ

#### PROCES

Maak een doos van karton ter grootte van de cake (14x8xh6cm), en bedek de zijkanten van deze doos met aluminiumfolie. Smelt en tempereer de karamelchocolade, verspreid een dunne laag op aluminiumfolie van 46x15 cm, bedek dan de kartonnen doos met deze chocolade om de vorm van de zak te maken. Laat kristalliseren en verwijder het aluminium. Rol 1 mm ivory chocodecor uit en stempel je logo met het mengsel van zwarte en zilveren kleurstof. Snijd de vorm van een sticker en plak deze op de zak.

# Montage

## PROCES

Snijd de cakes op 15,5x7,5 cm, spuit de ganache in lijnen op de bovenkant met een "V" spuitmond. Decoreer met mooie lagen geroosterde croissant, en plaats de chocolade zak bovenop.