



Vanillecrème voor Miserable

500 g water
500 g fijne Tiense suiker "ST"
2 stuks vanillestok bourbon givre
360 g eierdooier diepvries 10%S
2500 g melkerijboter

- Water, suiker en vanillestokken (middendoor snijden en uitkrabben) koken.
- Binden met de losgeklopte dooiers (zoals banketbakkersroom).
- Afroeren à la nappen. Dit wil zeggen: terug verwarmen tot ongeveer 85,5°C (indien men hoger verhit gaan de dooiers verbranden of schiften).
- Laten afkoelen.
- Boter luchtig kloppen in klopper-mengelaar met de vlinder.
- Langzaam afgekoelde compositie ondermengen tot een homogene crème.

Source: Dehaeck-Delbaere | Servings: --