

Zandkoekjes met speculaas en mandarijn



Ingrediënten

326 gram St.-Allery Premium crème-deeg

[Meer over dit product](#)



200 ml Gold Cup® Chanty Deco

[Meer over dit product](#)



450 gram Bloem

160 gram Bloedsuiker

6 Eigeel

5 ml Vanilla extract

1 gram Zout

Cacaopoeder

100 gram Bloem

5 gram Fleur de sel

150 gram Kristalsuiker

150 gram Hazelnootpoeder

20 gram Orange zest

200 gram Gianduja

200 gram Speculoos

150 gram Melk

150 gram Mascarpone

115 gram Mandarin Napoleon

40 gram glucose

30 gram Sorbitol

300 gram Witte chocolade

30 gram Cocoa butter

Werkwijze

STEP 1

Zanddeeg met chocolade

- 1 Meng alle ingrediënten tot een deeg (226 g St-Allery® Premium crème-deeg, 450 g bloem, 160 g bloedsuiker, 6 eierdooiers, 5 ml vanille extract, 1 g zout en cacaopoeder).
 - 2 Laat 1 uur rusten in de koelkast.
 - 3 Rol uit tot 2,6 mm.
 - 4 Laat 30 min. rusten.
 - 5 Steek rondjes uit het deeg en snijd banden voor de zijkant.
 - 6 Druk goed aan en snijd het overtollige deeg af.
 - 7 Stop de vormen 1 uur in de vriezer.
 - 8 Bak op 160°C gedurende 15 min.
 - 9 Haal de taartjes uit de vorm.
-

STEP 2

Cacaocrumble met sinaasappel

- 1 Meng alle ingrediënten (100 g St-Allery® Premium crème-deeg, 50 g cacaopoeder, 100 g bloem, 5 g fleur de sel, 150 g kristalsuiker, 150 g hazelnootpoeder, 20 g zest van sinaasappel).
 - 2 Strijk gelijk op een bakplaat en bak op 160°C gedurende 15 min.
 - 3 Laat afkoelen en cutter fijn.
 - 4 Voeg gesmolten gianduja toe en strijk in de gewenste vorm (dikte van 3 mm).
-

STEP 3

Speculaasmousse

- 1 Mix de speculaaskoekjes met 150 ml melk tot gladde massa.
 - 2 Voeg de mascarpone toe en mix kort.
 - 3 Klop de 200 ml Gold Cup® Chanty Deco op en voeg toe aan het mascarponemengsel.
 - 4 Vul taartbodempjes.
-

STEP 4

Chocoladebol met ganache van mandarijn en witte chocolade

- 1 Verhit de 115 g mandarijnpuree met sorbitol tot 40°C.
- 2 Smelt ondertussen witte chocolade met cacaoboter.
- 3 Roer langzaam door elkaar tot een homogene massa.
- 4 Laat afkoelen en vul truffelkogels.
- 5 Bouw de koekjes op en werk af met mandarijnpartjes.