



🕒 ± 2 uur

 6 personen



Het is dus een samensmelting van een croissant en een tompouce. De topping en de vulling is van de tompouce afgekeken en het deeg is van een croissant. Het resultaat is een heerlijke delicatessen die het beste van beide werelden heeft. We raden dan ook zeker aan om zelf eens tompouce croissants te maken.

- 100 gram Brand New Cake Banketbakkersroom-mix;
- 250 milliliter slagroom;
- 300 gram Brand New Cake Roze Fondantglazuur;
- Spuitzak;
- Gekarteld spuitmondje.

- Croissantdeeg Danerolles Classic;
- Losgeklopt ei;
- 250 milliliter water.

1. Verwarm de oven voor op 190 graden.
2. Leg een velletje bakpapier op de bakplaat.
3. Haal het deeg uit de verpakking.





-

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × BrandNewCake Banketbakkersroom-mix 400g (Art.nr.: BNC00843)
- 1 × BrandNewCake Fondant Glazuur Roze 300g (Art.nr.: BNC00869)
- 2 × Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 × BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 × BrandNewCake Spuitmondje Open Ster #1M (Art.nr.: BNC01119)

