

# Cappuccino

Spicy brioche geïnspireerd door Cappuccino. Gemaakt door Jeroen van

Helvoirt



## Recipe

### Spicy Brioche

Brood bloem	500g
2, Kaneelpoeder	5g
Steranijspoeder	2g
Kruidnagelpoeder	1g
Eieren	250g
Volle melk	50g
Suiker	50g
Fleur de sel	10g
Invertsuiker	15g
Gist	12g
Ongezouten boter	300g

**Totaal**

### Spicy Brioche

### Vietnamese koffie karamel cremeux

Ongezoete room 35%	700g
Koffie	11g
Vietnamese koffie	39g
Suiker	140g
Eigeel	168g
Suiker	70g
Gelatine	7g
Water	35g

**Totaal**

### Vietnamese koffie karamel cremeux

### Amandel crumble

Suiker	60g
Ongezouten boter	60g
Amandelpoeder 100%	60g
Bloem	60g
Fleur de sel	0.3g

**Totaal**

### Amandel crumble

### Amandel - Hazelnoot Crunch

Amandel crumble	81g
Gekarameliseerde hazelnoot	81g
Hazelnoot praline 55%	102g
Melk chocolade 40%	20g

**Totaal**

### Amandel - Hazelnoot Crunch

### Cappuccino Mousse

Vietnamese koffie	21g
Verse volle melk	121g
Eigeel	24g
Suiker	54g
Gelatine	9g
Water	45g
Ongezoete room 35%	366g

**Totaal**

### Cappuccino Mousse

**Assembly, layout and finishing**

**Enjoy this exciting recipe.**

**Featured Product(s)**