



# Gevulde vanillebrioche



Gemaakt  
door  
Apparaat

V-ZUG N.V.  
Combair-Steam SL vanaf 2015

## Perzikenjam

---

150 g perziken  
75 g geleisuiker

De perziken ontpitten, in blokjes snijden en vervolgens met de geleisuiker in de porseleinen vorm mengen. De vorm op het rooster in de gaarruimte plaatsen. Bakken.

**Steaming 100°C gedurende 10 Mins**

**Hete lucht & Stoom 150°C gedurende 30 Mins**

Prepare

De porseleinen vorm uit de gaarruimte nemen en de massa in een kom gieten. Met een garde ca. 5 minuten goed roeren tot de perziken en de geleisuiker inbinden. Wegzetten.

## Vanillecrème

---

200 ml melk  
1 vanillestokje  
3 eigelen  
40 g suiker  
1 el maïzena

Het vanillestokje in de lengte opensnijden, het merg van het vanillestokje eruit schrapen en alle ingrediënten koud met elkaar mengen. De massa al roerend opwarmen, maar niet aan de kook brengen. De massa in een kom gieten en koud wegzetten.

## Brioche

---

300 g bloem  
¼ tl zout  
2 el suiker  
20 g gist  
150 ml melk





1 ei

100 g boter

De bloem en het zout in een kom met elkaar mengen. De overige ingrediënten toevoegen en met behulp van de keukenmachine 10 minuten kneden tot het deeg glad en soepel is. Het deeg in een met een vochtige doek afgedekte kom op kamertemperatuur laten rijzen tot het dubbele volume.

1 ei

Het deeg op een kleine hoeveelheid bloem uitrollen tot een rechthoek met een dikte van ca. 3 mm. De perzikenjam en de vanillecrème hierover verdelen. Het deeg vanaf de zijkant inslaan en oprollen. Met de naad naar beneden een cirkel vormen, in de springvorm leggen en met het opgeklopte ei bestrijken.

**Ovenruimte tot 185° C op Profi-bakken vlecht (voor)verwarmen**

De springvorm met de brioche op niveau 2 op het rooster in de voorverwarmde gaarruimte plaatsen. Bakken.

Put the pastry in

**Profi-bakken vlecht 185° C gedurende 30 Mins**

## Tips

---

Een grotere hoeveelheid perzikenjam bereiden en heet in glazen vullen.

## Accessoires

---

Porseleinen vorm ⅓ GN

Springvorm, ø20 cm

Rooster

