



BS BAVAROISE ROYALE

OVERZICHT

Neutraal basispoeder voor de bereiding van bavarois. Hier kunnen smaken aan toegevoegd worden zoals Frisfruit en caramel.

INGREDIËNTEN

Suiker, gelatine, Dextrose, Scharreleigeel (gedroogd), Glucosestroop (gedroogd), Anitklontermiddel (E551), Gemodificeerd zetmeel, rijsmiddel (E450), Zout, Aroma (Melk)

VERPAKKING

Code	Grootte	Soort	Palletisatie
761200	10 KG	Zak	

VOEDINGSINFORMATIE

Soort	Waarde
Energy (kJ)	1,651.00
Energy (Kcal)	394.00
Vet (g)	2.00
Vet (waarvan verzadigd) (g)	0.00
Koolhydraat (g)	80.00
Koolhydraten (waarvan suikers) (g)	76.00
Eiwit	0.00
Vezels (g)	11.00
Zout (g)	0.00
Natrium	378.00

METHODE

Groep 1	
Ingrediënt	KG
Fond Royale	0.100
Water	0.125
Slagroom ongezoet	0.500
Totaal gewicht: 0.725	

DESCRIPTION

Klop de slagroom met een garde op tot yoghurt dikte. Meng de Fond Royale met het water tot een gladde massa. Spatel de slagroom door dit mengsel. Daarna op smaak maken met bijv Bakels Frisfruit.



OPSLAG

Koel en droog bewaren



HOUDBAARHEID

270 dagen



SOORT

Poeder



ALLERGENEN

Ei, Melk



CATEGORIE

Bavaroise & Creme



EINDPRODUCT

Bavaroise