



AARDBEIEN BAVAROISESLOF

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt

Kanomix

Boter

Ei (heel)

KG

1.000

0.315

0.125

Totaal gewicht: 1.440

METHODE

Alle ingrediënten mengen met de planeetmenger tot een homogeen deeg.

Deeg koelen tot het stevig is.

Kort doordraaien.

Uitrollen : 8 mm , uitsteken met sloffen ring en 100 g spijs of gele room inspuiten.

Bakken :180 °C, baktijd ca.25 minuten.

Neem de gebakken slof met vulling van gele room.

Vet de sloftring in, en zet deze om de slof heen.

Vul de ring met aardbei bavaroise (ca.350 gram) en strijk glad af.

Laat dit opstijven in de vriezer.

Receptuur:

1000 gram slagroom zonder suiker

200 gram Bakels Fond Royale of Mousse mix Neutraal

250 gram Water.



CONDITIES VOOR ETALEREN

Koelen



CATEGORIE

Banket



GEBEURTENIS

Zomer



EINDPRODUCT

Gebak, Sloffen, Stukswerk, Taart

500 gram Bakels Fris Fruit Aardbei.

Werkwijze:

Sla de slagroom lobbij (yoghurt dikte)

Meng poeder met het water , maak familie met de slagroom en spatel het geheel door elkaar. meng als laatste de Fris Fruit Aardbei kort door de bavaroise.

Afwerking:

Koude spiegel met Bakels Diamond Glaze Neutral , met iets rode kleurstof.

Verse aardbeien om af te garneren.