



CONDITIES VOOR ETALEREN

Koelen



CATEGORIE

Banket



GEBEURTENIS

Pasen



EINDPRODUCT

Gebak, Sloffen, Stukswerk, Taart

ADVOCAATSLOF

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 slof ring in, en zet deze om de slof heen.

Vul de ring met Advocaat bavaroise (ca.300 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.

300 gram Advocaat.

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 Advocaat kort door de bavaroise.

Afwerking:

Ring en of baan spuiten van Bakels Instant Cream.

100 gram Bakels Instant cream

150 gram Water

150 gram Melk

Alle ingrediënten 3 minuten opkloppen met de garde in de hoogste versnelling

Doppen aan zijkant spuiten.

Ring en vullen met advocaat.

Geheel afwerken met chocolade schaafsel