



CONDITIES VOOR ETALEREN

Verpakken



CATEGORIE

Brood



EINDPRODUCT

Bananenbrood

BANANABREAD MET FRAMBOZEN EN WITTE CHOCOLADE

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt	KG
BVB Banana	1.000
(over)rijpe bananen	0.400
Plantaardige olie	0.100
Water	0.325
verse frambozen	0.200
Witte Chocolate drups	0.200
Totaal gewicht: 2.225	

METHODE

Prak de bananen met een vlindergarde in de planeetmenger.

Voeg de overige ingrediënten toe (behalve de frambozen en de chocolade).

Meng alles 4 minuten op de laagste versnelling tot een homogene massa.

Meng daarna de frambozen en de chocolade door.

Vul een groot cakeblik met 1100 gram beslag.

Baktemperatuur: 160°C.

Baktijd: ±75 minuten.