



CARAMEL BAVAROISE SLOF

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 afgeslachte Amandelspijs.

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

Vul de ring met Caramel 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.



CONDITIES VOOR ETALEREN

Koelen



CATEGORIE

Banket



GEBEURTENIS

Herfst



EINDPRODUCT

Gebak, Sloffen, Stukswerk, Taart

150 gram Bakels Miljonairs Caramel.

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 Miljonairs caramel door (deze iets slapper maken in de magnetron door kort te verwarmen)

Afwerking:

Schuimpijpjes.

Receptuur:

110 gram Bakels Scharrel schuimpoeder

1000 gram Water

3850 gram kristalsuiker.

Werkwijze:

De Schuimpoeder mengen met de suiker.

Water erbij voegen en opkloppen.

Soortelijk gewicht : ca.340-360g/l

Gewenste model spuiten.

Drogen (bakken) : 110 °C ca.60 minuten.

Afgarnen: licht kaneel over bovenkant strooien..