BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels-senior.nl



HERFST GEBAKJES

INGREDIËNTEN

Groep Recept bodem

Ingrediënt	KG
Boter	0.125
ei	0.050
Haver Banketmix	0.500
Totaal gewicht:	0.675

Groep Recept bolgebak

Ingrediënt	KG
Bakels Moussemix Neutral	0.100
Slagroom (opgeklopt)	0.500
Advocaat	0.170
Totaal gewicht:	0.770

METHODE

Werkwijze:
Meng alle ingrediënten met een vlinder tot een deeg. Uitrollen op 4mm en in bakvormen leggen (Ø 9cm).
Inspuiten: 20 gram Bakels Millionairs Caramel & 20 gram kapselbeslag.

CONDITIES VOOR ETALEREN

Koelen

CATEGORIE

Banket

GEBEURTENIS

Herfst

EINDPRODUCT

Bavarois, Haver

Baktemperatuur: 200 ºC
Baktijd: ca. 19 minuten.

Werkwijze:
Eerst de advocaat en de Moussemix mengen, daarna door de opgeklopte slagroom spatelen.
Ronde bolgebakvormen van Ø 7cm vullen. (eerst de helft vullen dan 20g Frisfruit Appel, inspuiten en met Mousse afdekken.
Vervolgens het geheel 2 uur in de vriezer plaatsen. Daarna lossen en doorhalen door op kleur gemaakte Bakels Chocolade-truffel Wit of met cacaopoeder bestrooien.
Met chocobladjes versieren gemaakt van Bakels Chockex Puur of op kleur gemaakte Bakels Chockex wit).
Daarna de bolvorm op de Haverbanket-bodem vastplakken.
De rand van de bodem licht insmeren met Bakels Diamond Glaze en aanzetten met gebruneerd amandel schaafsel.