



CONDITIES VOOR ETALEREN

Koelen



CATEGORIE

Banket



EINDPRODUCT

Gebak, Sloffen, Stukswerk, Taart

KERSENSLOF

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.

Spuut 250 gram Bakels Fris Fruit Kersen op de slof.

Afwerking:

Doppen Bakels Instant Cream. Decoreren met gebruneerd Amandelschaafsel

Bakels Instant Cream:

150 gram Bakels Instant Cream

100 gram Water

100 gram Melk

Alle Ingrediënten gedurende 3 minuten met de garde in hoogste versnelling opslaan.