



CONDITIES VOOR ETALEREN

Koelen



CATEGORIE

Banket



EINDPRODUCT

Gebak

MOEDERDAG KUS

OVERZICHT

Verras moeder of je geliefde met deze verrukkelijke gebakjes in de vorm van lippen. Gevuld met een romige bavaroise.

RECEPT BAVAROISE

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt

Fond Royale

Water (20° - 25°C)

Slagroom (ongezoet)

Fris fruit aardbei

KG

0.100

0.125

0.500

0.300

Totaal gewicht: 1.025

METHODE

Werkwijze Bavaroise

Klop de slagroom met een garde op tot yoghurt dikte. Meng daarna pas Fond Royale met het water tot een gladde massa. Spatel het mengsel door de geklopte slagroom. Voeg vervolgens

De gepureerde fruitvulling er door.

RECEPT MAZARINBESLAG

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt	KG
Bakels Mazarinpoeder Kompleet	1.000
Boter	0.500
ei	0.500
Totaal gewicht: 2.000	

METHODE

Werkwijze Mazarinbeslag

Maak de boter zacht in de magnetron. Meng met een vlinder de boter zalvig, en voeg de Mazarin mix toe. Voeg in 4 delen de ei toe, even kort na draaien. Vul een bakplaat met ca 1 cm beslag

Bakken

180°C. Baktijd: ca. 25 minuten

METHODE

Werkwijze

Vul de silicone vorm met bavaroise en strijk deze glad

Leg hierop een plakje mazarin, laat dit een uur opstijven in de koelkast plaats vervolgens in de vriezer.

Afwerken

Diamond Glaze Silver 34500(spiegelgelei)

Meng de spiegelgelei met ca. 10% water en rode kleurstof

Verwarm de gelei tot ca 40°C haal de bevroren bavaroise lippen door de gelei

De mal voor deze moederdag kus

is te bestellen bij Baktotaal Bouwhuis.

Artikelnummer: PX0541

Inloggen als zakelijke klant op

Baktotaal Zakelijk en je krijgt extra korting