



RADLER BAVAROISESLOF

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.

Spuit de Radler bavaroise (ca.275 gram) op de slof en strijk dit in een ronding af.

Laat dit opstijven in de vriezer.

Receptuur:

1000 gram slagroom zonder suiker

200 gram Bakels Fond Royale of Mousse mix Neutraal

250 gram Radler 2.0 of 0.0.

Werkwijze:



CONDITIES VOOR ETALEREN

Koelen



CATEGORIE

Banket



GEBEURTENIS

Zomer



EINDPRODUCT

Gebak, Sloffen, Stukswerk, Taart

Sla de slagroom lobbijg (yoghurt dikte)

Meng poeder met de Radler , maak familie met de slagroom en spatel het geheel door elkaar.

Afwerking:

Bakels Diamond Glaze Neutral verwarmen in de magnetron tot ca.50 °C.

Dit als spiegel gebruiken over de bavaroise.

Afgarnen: chockex puur strepen, schijfjes citroen.