



CATEGORIE

Banket



GEBEURTENIS

Zomer



EINDPRODUCT

Gebak, Taart

RADLER GEBAK

RECEPT KROKANTE BODEM

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt	KG
Kanomix	1.000
Heelei	0.125
Boter (smeuig)	0.125
Totaal gewicht: 1.250	

METHODE

Werkwijze Kanodeeg

Van alle grondstoffen een deeg zetten. Deeg koelen en de volgende dag doorwerken.

RECEPT RADLER BAVAROISE

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt	KG
Bakels Moussemix Neutral	0.200
Radlerbier 2.0 of 0.0%	0.250
Ongezoete slagroom	1.000
Citroen- aroma	0.020
Totaal gewicht: 1.470	

METHODE

Werkwijze

Rol het kanodeeg uit op 3 mm steek ronde plakken uit het juiste formaat

Bak de plakken op 180°C gedurende ca. 12 minuten

Steek de plakken direct na het bakken uit.

Sla de slagroom op (yoghurtdikte)

Meng de **Mouse Mix Neutraal** met het Radlerbier tot een gladde massa.

Eventueel nog extra vers citroensap toevoegen.

Maak "familie" met de slagroom.

Smeer de kanoplakjes in met **chocoladetruffel Witalis** barrière tegen het vocht.

Vul de vorm met de Radler bavaroise. Laat het geheel ca. 1 uur opstijven in de koeling en zet het vervolgens in de vriezer.

Afwerken

Diamondglaze naturel 345000 (spiegelgelei)

Meng de spiegelgelei met ca. 10% water en een beetje gele kleurstof verhit tot ca. 50°C