BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels-senior.nl

RADLER TAARTJE

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt	KG
Bakels Moussemix Neutral	0.200
Radlerbier 2.0 of 0.0%	0.250
Ongzoete slagroom	1.000
Totaal gewicht:	1.450

METHODE

Radler taartje. (6-8 persoons)

Recept Kanodeeg:
Bakels Kanomix 1000 gram
Heel ei 125 gram
Boter 315 gram

Werkwijze Kanodeeg:
Draai alle ingredienten kort tot een homogeen deeg en laat dit gedurende enige tijd rusten in de koeling.

Werkwijze:
Rol het Kanodeeg uit op 4 mm en steek ronde plakken uit op het juiste formaat.

CONDITIES VOOR ETALEREN

Koelen

CATEGORIE

Banket

GEBEURTENIS

Zomer

EINDPRODUCT

Taart

Bak deze plakken op 180 ºC gedurende ca.15 minuten.
Steek de plakken direct na het bakken uit zodat deze met iets ruimte in de bavaroisering past.
Sla de slagroom op met een garde (yoghurtdikte).
Meng de Bakels Moussemix Neutral met het Radlerbier tot een gladde massa.
Maak ‘familie ‘ met de slagroom.
Smeer het koekplakje in met een witte chocolade als barriere voor het vocht.
Zet de ring hierom heen en doseer ca.150 gram van de Mousse.
Leg een dun kapselplakje op de bavaroise en vul de ring verder af met bavaroise (ca.375 gram.)
laat het geheel gedurende 1 uur opstijven in de koeling en zet het taartje dan in de vriezer.

Afwerking:
Decoreer de bovenzijde van het taartje met Bakels Diamond Glaze (spiegel)
Werk het geheel af met 2 schijfjes citroen.