

Valentijn kus



VALENTIJN KUS

OVERZICHT

Verras je liefde met iets origineels, iets lekkers van de bakker. De valentijn kus is een heerlijk bavaroise gebakje.

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt	KG
<u>Fond Royale</u>	0.100
Water (20° - 25°C)	0.125
Slagroom (ongezoet)	0.500
<u>Fris fruit aardbei</u>	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.



CONDITIES VOOR ETALEREN

Koelen



CATEGORIE

Banket



GEBEURTENIS

Valentijn



EINDPRODUCT

Bavarois