



VANILLE AMANDEL SPECULOOS WAFEL

OVERZICHT

Verrassend lekker is deze combinatie van vanille amandel en speculoos smaak. Rationeel te maken.

CAKE WAFELTJES

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt

Bakels Vegan Cakemix

Vanille

Water

Plantaardige olie

KG

1.000

0.040

0.400

0.400

Totaal gewicht: 1.840

METHODE

Gebruik een vanille compound. Mix alle ingrediënten voor 3 minuten in de 2e versnelling van de planeetmenger tot een mooi homogeen beslag. Gebruik een wafelijzer en doseer ca. 30gr beslag op het wafelijzer met een spuitzak en bak deze goudbruin.



CONDITIES VOOR ETALEREN

Koelen



CATEGORIE

Banket



GEBEURTENIS

Plant-based, Vegan



EINDPRODUCT

Bavarois, Vegan gebak, Wafels

VANILLE AMANDEL BAVAROISE

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt	KG
<u>Bakels Vegan Fond Royale</u>	0.440
Amandelstiften	0.600
Vanille	0.180
Slagroomvervanger (vegan)	0.400
Suiker	0.040
Totaal gewicht: 1.660	

METHODE

Sla de Vegan slagroomvervanger op met de suiker tot een lobbige massa.

Meng de gekoelde amandelmelk en Bakels plant-based bavaroise en klop dit op tot een luchtige massa. Voeg de slagroomvervanger toe aan het opgeklopte bavaroise mengsel toe en meng dit, voeg daarna de Vanille compound toe en meng dit tot een mooie homogenen bavaroise.