



CATEGORIE

Banket



GEBEURTENIS

Vegan



EINDPRODUCT

Bavarois

VEGAN BAVAROISE GEBAK

OVERZICHT

Echt lekker gebak op geheel plantaardige basis maak je nu rationeel met Bakels. Deze receptuur voor een vegan kapsel en vegan bavaroise geven je alle vrijheid om je eigen "touch" aan dit echt lekkere gebakje te geven.

VEGAN KAPSEL

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt

Bakels Vegan Sponge cakemix

sojamelk

KG

6.000

4.000

Totaal gewicht: 10.000

METHODE

Werkwijze Vegan Sponge Cake

Meng alle ingrediënten met de vlinger gedurende 6 minuten op de hoogste stand.

Doseer het beslag in een bakblik

VEGAN BAVAROISE

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt

Bakels Vegan Fond Royale

Water

Fris fruit kersen

KG

2.000

5.000

4.000

Totaal gewicht: 11.000

METHODE

Werkwijze Vegan bavaroise

Meng alle ingrediënten en klop het 6 minuten op in de 3 de versnelling.

Spatel de Frisfruit Les Fruits vulling erdoor. Hiervoor kan je de volgende vegan Frisfruits gebruiken;

588100 **Frisfruit LES FRUITS Aardbei**

588000 **Frisfruit LES FRUITS Kersen**

588710 **Frisfruit LES FRUITS Frambozen**

Verwerk het beslag en laat het in de koelkast opstijven.