



ZOMERSLOF

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt	KG
<u>Fond Royale</u>	0.100
Water (20° - 25°C)	0.125
Slagroom (ongezoet)	0.500
BAKELS Pina Colada vulling	0.280
Totaal gewicht:	1.005

METHODE

Recept –Kanomix:

BAKELS Kanomix	1000 gram
Boter	315 gram
Ei	125 gram

Recept – Gele room:

BAKELS Roompoeder Classic	200 gram
Water	500 gram

Meng alle ingrediënten 3 minuten met de garde in de 2de versnelling van de planeetmenger.

Afwerking:



CONDITIES VOOR ETALEREN

Koelen



CATEGORIE

Banket



GEBEURTENIS

Zomer



EINDPRODUCT

Gebak, Kokos, Sloffen, Taart

BAKELS Super glans gelei, ananas, kokos en kokosmakronen

Werkwijze:

Kanobodem: Alle ingrediënten mengen met de planeetmenger tot een homogeen deeg. Deeg koelen tot het stevig is. Kort doordraaien. Uitrollen: 8mm, uitsteken met sloffen ring en 100g gele room inspuiten.

Bakken: 180° – ca. 25 minuten. Afkoelen.

Fond Royale Bavaroise:

Klop de slagroom met een garde op tot yoghurt dikte. Meng de Fond Royale met het water tot een gladde massa. Spatel de slagroom door dit mengsel. Meng als laatste de BAKELS Pina Colada kort door de bavaroise.

Vullen: Neem de gebakken slof met vulling van gele room. Vet de slof ring in en zet deze om de slof heen. Vul de ring met Pina Colada bavaroise (ca. 380 gram) en strijk glad af. Laat dit opstijven in de vriezer.

Afwerking: Kleur de BAKELS Superglans neutraal geel. Versier met ananas, kokos en kokosmakronen