



YOGHURT-SLOF

LEMON PIE

Ingrediënten (ca 4 stuks)

- 1000 gram Slagyoghurt®
- Kant en klare slofbodems
- Lemon Pie Variegato Leagel
- 75 gram ForPastry Bavaroisepoeder
- 200 ml water
- Sneeuwschuim Meringue Forlce
- Blauwe bessen

Gardemixer en spuitzak met kartelmond.

1 OPKLOPPEN

1000 gram Slagyoghurt® opkloppen met een gardemixer in ca. 10-12 minuten.

2 MENGEN EN MONTEREN

75 gram ForPastry Bavaroisepoeder Neutraal oplossen in 200 ml lauwwarm water (circa 30 C°). Monteer de luchtige Slagyoghurt® en de oplossing van bavaroisepoeder met elkaar.

3 PORTIONEREN

De vulling is nu klaar om te verwerken met de spuitzak. Spuit de vulling op de slofbodem en decoreer met variegato Lemon Pie.

4 TERUGKOELEN

Plaats het gebak vervolgens in de koeling en koel minimaal 1 uur terug voor consumptie.

5 PRESENTEREN

Uw gebak is klaar voor presentatie in de koelvitriene!

GEBAK MET VERSE

Yoghurt

lekker fris

lekker puur

Tip

Wilt u fotomateriaal voor uw TV-schermen, social media of om te printen?

klik hier



YOGHURT-SLOF

AMARENA

Ingrediënten (ca 4 stuks)

- 1000 gram Slagyoghurt®
- Kant en klare slofbodems
- Amarena Variiegato Forlce
- 75 gram ForPastry Bavaroisepoeder
- 200 ml water
- Chocoschaafsel
- Kersen voor decoratie

Gardemixer en spuitzak met gladde spuitmond.

1 OPKLOPPEN

1000 gram Slagyoghurt® opkloppen met een gardemixer in ca. 10-12 minuten.

2 MENGEN EN MONTEREN

75 gram ForPastry Bavaroisepoeder Neutraal oplossen in 200 ml lauwwarm water (circa 30 C°). Monteer de luchtige Slagyoghurt® en de oplossing van bavaroisepoeder met elkaar. spatel vervolgens ca. 150 gram Variiegato Amarena door het mengsel.

3 PORTIONEREN

De vulling is nu klaar om te verwerken met de spuitzak. Spuit de vulling op de slofbodem en decoreer met amarena kersen en eventueel witte of pure chocolade.

4 TERUGKOELEN

Plaats het gebak vervolgens in de koeling en koel minimaal 1 uur terug voor consumptie.

5 PRESENTEREN

Uw gebak is klaar voor presentatie in de koelvitrine!

GEBAK MET VERSE

Yoghurt

*lekker fris
lekker puur*

Tip

Wilt u fotomateriaal voor uw TV-schermen, social media of om te printen?

klik hier



YOGHURT-SLOF

BOSVRUCHTEN

Ingrediënten (ca 4 stuks)

- 1000 gram Slagyoghurt®
- Kant en klare slofbodems
- Bosvruchten Variegato ForIce
- 75 gram ForPastry Bavaroisepoeder
- 200 ml water
- Verse bosvruchten

Gardemixer en spuitzak met gladde spuitmond.

1 OPKLOPPEN

1000 gram Slagyoghurt® opkloppen met een gardemixer in ca. 10-12 minuten.

2 MENGEN EN MONTEREN

75 gram ForPastry Bavaroisepoeder Neutraal oplossen in 200 ml lauwwarm water (circa 30 C°). Monteer de luchtige Slagyoghurt® en de oplossing van bavaroisepoeder met elkaar.

3 PORTIONEREN

De vulling is nu klaar om te verwerken met de spuitzak. Spuit de vulling op de slofbodem en decoreer met variegato Bosvruchten.

4 TERUGKOELEN

Plaats het gebak vervolgens in de koeling en koel minimaal 1 uur terug voor consumptie.

5 PRESENTEREN

Uw gebak is klaar voor presentatie in de koelvitrine!

GEBAK MET VERSE

Yoghurt

lekker fris

lekker puur

Tip

Wilt u fotomateriaal voor uw TV-schermen, social media of om te printen?

klik hier