



# LEPELGEBAK

## BANAAN

### INGREDIËNTEN (ca. 25 stuks)

#### RECEPT MET COMPOUND

- 1000 gr. Grensland Slagroom gezoet
- 75 gr. ForPastry® Bavaroisepoeder
- 200 gr. Water (30 °C)
- 80 gr. ForPastry® Compound Banaan
- ForPastry® Choctella Melk

#### RECEPT MET FRUITPUREE

- 1000 gr. Grensland Slagroom gezoet
- 80 gr. ForPastry® Bavaroisepoeder
- 300 gr. ForPastry® Fruitpuree Banaan
- ForPastry® Choctella Melk



## WERKWIJZE

### 1. Opkloppen

Slagroom tot yoghurt dikte luchtig opkloppen.

### 2. Mengten En Monteren

Bij gebruik van compound: ForPastry® Bavaroisepoeder oplossen in water (30 °C) en de ForPastry® banaan compound toevoegen aan de oplossing Bavaroisepoeder/water.

bij gebruik van fruitpuree: ForPastry® Bavaroisepoeder oplossen in de ForPastry® fruitpuree (kamertemperatuur).

Monteer de slagroom en de oplossing van bavaroisepoeder met elkaar.

### 4. Portioneren

Spuit lagen luchtige vulling in de lepelgebak cups, afgewisseld met donker kapsel, stukjes banaan en laagjes ForPastry® Choctella Melkchocolade.

### 5. Presenteren

Uw gebak is klaar voor presentatie in de koelvitrine!

## Tip

Als u 15 – 20 % van de Grensland Slagroom vervangt door Grensland Volle Yoghurt of Grensland Patisserie Kwark krijgt u een verrassende combinatie.