



LEPELGEBAK

CARAMEL *met een vleugje* CHOCOLADE

INGREDIËNTEN (ca. 25 stuks)

- 1000 gr. Grensland Slagroom gezoet
- 75 gr. ForPastry® Bavaroisepoeder
- 200 gr. Water (30 °C)
- 40 gr. ForPastry® Compound Caramel
- 150 gr. ForPastry® Choctella Caramel
- n.w. ForIce Caramelblokjes



WERKWIJZE

1. Opkloppen

Slagroom tot yoghurt dikte luchtig opkloppen.

2. Mengen en monteren

ForPastry® Bavaroisepoeder oplossen in water (30 °C). De ForPastry® caramel compound en de ForPastry® Choctella Caramel toevoegen aan de oplossing Bavaroisepoeder/water. Monteer de slagroom en de oplossing van bavaroisepoeder met elkaar.

4. Portioneren

Spuut lagen luchtige vulling in de lepelgebak cups, afgewisseld met harde wener kruimels, caramelblokjes en ForPastry® Choctella Caramel.

5. Presenteren

Uw gebak is klaar voor presentatie in de koelvitrine!

Tip

Marmer iets Caramel Compound door de bavaroise voor een mooi streepjes-effect.

Garneer af met Chocolate krullen