



LEPELGEBAK

WITTE CHOCOLADE FRAMBOOS

INGREDIËNTEN *(ca. 25 stuks)*

- 1000 gr. Grensland Slagroom gezoet
- 75 gr. ForPastry® Bavaroisepoeder
- 200 gr. Water (30 °C)
- 80 gr. ForPastry® Compound Framboos
- 150 gr. ForPastry® Choctella Witte Chocolade



OPKLOPPEN KOELEN

WERKWIJZE

1. Opkloppen

Slagroom tot yoghurt dikte luchtig opkloppen.

2. Mengen en monteren

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

4. Portioneren

Spuit lagen luchtige vulling in de lepelgebak cups, afgewisseld met kapsel, stukjes framboos en laagjes ForPastry® Choctella Witte chocolade.

5. Presenteren

Uw gebak is klaar voor presentatie in de koelvitrine!

Tip

Voor extra bite, voeg witte chocoladeschaafsel toe.

Voor de bekende 'knetter'variant: meng knettersuiker door de Witte choctella die er in de laagjes tussen gaat.