



LEPELGEBAK

HAZELNOOT MOKKA

INGREDIËNTEN (ca. 25 stuks)

- 1000 gr. Grenslannd Slagroom gezoet
- 75 gr. ForPastry® Bavaroisepoeder
- 200 gr. Water (30 °C)
- 50 gr. ForPastry® Compound Mokka
- 150 gr. ForPastry® Choctella Hazelnoot



WERKWIJZE

1. Opkloppen

Slagroom tot yoghurt dikte luchtig opkloppen.

2. Meng en monter

ForPastry® Bavaroisepoeder oplossen in water (30 °C). De ForPastry® mokka compound en de ForPastry® Choctella Hazelnoot 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 kapsel, hazelnoten en ForPastry® Choctella Hazelnoot.

5. Presenteren

Uw gebak is klaar voor presentatie in de koelvitrine!

Tip

Gebruik hazelnootschuim voor de tussenlagen

Lekker met vers gebrande hazelnoten.

Garneer rijkelijk af met de Choctella Hazelnoot