



LEPELGEBAK

TIRAMISU

INGREDIËNTEN (ca. 25 stuks)

- 1000 gr. Grenslannd Slagroom gezoet
- 75 gr. ForPastry® Bavaroisepoeder
- 200 gr. Water (30 °C)
- 80 gr. ForPastry® Compound Tiramisu
- Koffietrempeer



WERKWIJZE

1. Opkloppen

Slagroom tot yoghurt dikte luchtig opkloppen.

2. Mengen En Monteren

ForPastry® Bavaroisepoeder oplossen in water (30 °C). De ForPastry® Compound Tiramisu 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 getrempeerd kapsel.

Trempeer het kapsel met koffietrempeer.

5. Presenteren

Uw gebak is klaar voor presentatie in de koelvitrine!

Tip

Gebruik als extra vulling lange vingers. Door de vulling kan er als extra nog met gepasteuriseerde eidooier worden gewerkt.