



Lepelgebak®
VERRASSEND ANDERS

LEPELGEBAK

YOGHURT AMARENA

INGREDIËNTEN (ca. 25 stuks)

- 1000 gr. Grensland Slag yoghurt®
- 75 gr. ForPastry® Bavaroisepoeder
- 200 gr. Water (30 °C)
- 75 gr. Forlce® Variegato Amarena Kers
- Kapsel



OPKLOPPEN



KOELEN



Tip

Voor extra bite, voeg
Chocolade schaafsel
Puur toe.
Decoreer het Lepelgebakje
af met een hele
Amarena Kers.

WERKWIJZE

1. Opkloppen

Slag yoghurt® opkloppen met een gardemixer in ca. 10-12 minuten.

2. Mengen en monteren

ForPastry® Bavaroisepoeder oplossen in water (30 °C).

Monteer de luchtige Slag yoghurt® en de oplossing van bavaroisepoeder met elkaar.

Spatel vervolgens door de helft van het mengsel de Forlce® Variegato Amarena kers.

4. Portioneren

Spuit lagen luchtige vulling in de lepelgebak cups (laag naturel en laag amarena) afgewisseld met kapsel en eventueel extra Forlce® Variegato Amarena Kers.

5. Presenteren

Uw gebak is klaar voor presentatie in de koelvitrine!