



PARFAIT

DESSERT

PARFAIT

INGREDIËNTEN

- 150 gram Grenslanld Slagroom (ongezoet)
- 195 gram suiker
- 580 gram QimiQ® Whip
- 75 gram eidooier



MENGEN



VERHITTEN



KOELEN



OPKLOPPEN



INVRIEZEN

WERKWIJZE

1. Mengen

Meng alle ingrediënten in een pan en verhit dit al roerend tot 75-80 graden tot er een gladde massa ontstaat. Let op! Zorg dat deze temperatuur gehaald wordt i.v.m. voedselveiligheid van de eidooier.

2. Terugkoelen

Plaats het mengsel in de koeling voor minimaal 6-8 uur, voor u het op gaat kloppen. Wilt u charges basis-parfait invriezen dan kunt u het nu in porties in de vriezer plaatsen.

3. Opkloppen

Klop de teruggekoelde massa (4-7 °C) luchtig op in een gardemixer in ongeveer 8-10 minuten. U kunt tevens een ForPastry smaakcompound naar keuze toevoegen volgens dosering op de fles.

4. Portioneren

Portioneer de parfait in de gewenste vorm en plaats deze in de vriezer.

5. Storten en Presenteren

Na minimaal 8-10 uur in de vriezer (-20) of 2 uur in de shockvriezer kunt u de parfait lossen uit de vorm.

INGEVROREN CHARGES BEREIDEN

Ontdooi de bevroren basis-parfait au bain-marie totdat de hele massa vloeibaar is en zorg dat de massa op koelkasttemperatuur (4-7 °C) is. Daarna kunt u vanaf stap 3 dit recept volgen.

QimiQ Whip is een basiszuivelproduct. Zie voor meer informatie www.grenslanldzuivel.nl

Tip

U kunt aan het recept alle smaakcompounds toevoegen zoals koffie of hazelnoot.

