



YOGHURT PUNT Naturel

RECEPT

INGREDIËNTEN (24 cm ring)

- 1000 gram Slagyoghurt®
- 75 gram ForPastry Bavaroisepoeder*
- 200 ml water
- bodem naar wens



OPKLOPPEN
10-12 MINUTEN



KOELEN



DIEPVRIES
STABIEL

per punt vulling

158 kcal
7.8% Vet
13.8 % Suiker

Voedingswaarde per 100 gram vulling.

Energie	631kJ (149 kcal)
Vetten	7.8 g
waarvan verzadigd	4.9 g
Koolhydraten	15.4 g
waarvan suikers	13.8 g
Eiwitten	3.8 g
Zout	0.09 g

WERKWIJZE

1. Opkloppen

1000 gram Slagyoghurt® opkloppen met een gardemixer in ca. 10-12 minuten.

2. Meng en monter

75 gram ForPastry Bavaroisepoeder Neutraal oplossen in 200 ml lauwwarm water (ca. 25 tot 30 C°). Monteer de luchtige Slagyoghurt® en de oplossing van bavaroisepoeder met elkaar.

3. Portioneren

De vulling is nu klaar om in een vorm op een bodem te gieten.

4. Terugkoelen

Plaats het gebak vervolgens in de koeling en koel minimaal 2 uur terug voor presentatie. Invriezen kan ook.

5. Presenteren

Decoreer naar wens en uw gebak is klaar voor presentatie in de koelvitrine!

*ForPastry Bavaroisepoeder heeft een lagere dosering dan veel reguliere bavaroisepoeders.

Hierdoor blijft de frisse yoghurtsmaak van Slagyoghurt behouden en voegt u niet onnodig veel suiker toe.