



RECEPT-IDEE



WITTE CHOCOLADE FRAMBOOS

Wat heb je nodig? (ca. 8-10 stuks)

- 1000 gram Slagyoghurt®
- Framboos Compound*
- Witte Chocolade
- Frambozen
- Gardemixer en spuitzak met kartelmond.

Tip

Bekijk ons album voor
leaflet en meer inspi-
ratie!

[Klik hier](#)

*Framboos Compound is een smaakcompound van ForPastry, voor meer informatie en verkrijgbaarheid neem contact met ons op.

1

OPKLOPPEN

1000 gram Slagyoghurt® opkloppen met een gardemixer in ca. 10-12 minuten. Op het einde de Framboos Compound meedraaien. Hoeveelheid naar smaak, dit zal +/- 50 gram zijn)

2

PORTIONEREN

Hak de chocolade in kleine stukjes stukjes en start met een laagje Chocolade. Spuit de luchtig geklopte Slagyoghurt® met een spuitzak in de bekertjes op de Witte Chocolade. Decoreer de bekertjes met stukjes Witte Chocolade en Framboos.

Je kunt ook werken met laagjes Slagyoghurt/Framboos en Slagyoghurt naturel.

3

TERUGKOELEN

Verzegel de bekertjes met de seal-stickers "Luchtige Yoghurt". Plaats de bekertjes vervolgens in de koeling en koel minimaal 1 uur terug voor consumptie.

4

PRESENTEREN

Uw bekertjes Luchtige Yoghurt zijn klaar voor presentatie in de koeling!