



YOGHURT PUNT

Gember

YOGHURT PUNT GEMBER

INGREDIËNTEN (24 cm ring)

- 1000 gram Slagyoghurt®
- 75 gram ForPastry Bavaroisepoeder*
- 200 ml water
- 100 gram Leagel Gember variëgato (art.nr. L334305)
- bodem naar wens



OPKLOPPEN
10-12 MINUTEN



KOELEN



DIEPVRIES
STABIEL

per
punt
vulling

182 kcal
7.3% Vet
17.5% Suiker

Voedingswaarde per 100 gram vulling.

Energie	672kJ (159 kcal)
Vetten	7.3 g
waarvan verzadigd	4.5 g
Koolhydraten	19.4 g
waarvan suikers	17.5 g
Eiwitten	3.5 g
Zout	0.09 g

WERKWIJZE

1. Opkloppen

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

2. Mengen en monteren

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

3. Portioneren

De vulling is nu gereed om in de vorm te gieten. Maak laagjes met bodem en vulling en bestrijk een bodemlaag (deels) met de Gember variëgato

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