Grensland zuivel®
SLAGYOGHURT®
ALS BASIS
LEKKER
LUCHTIG
EN FRIS

VEELZIJDIG TOEPASBAAR

Met Slagyoghurt® als basis maakt u heel gemakkelijk alle soorten gebak.

PUNTEN
SLOFFEN
SCHELPEN
LEPELGEBAK
TOMPOUCE
BOLGEBAK

Inspiratie
diverse soorten gebak

Breng heel eenvoudig lucht en frisheid in uw bavaroises met Slagyoghurt®.
Slagyoghurt® is neutraal, fris van smaak en combineert als basis perfect met allerlei fruit!

GUNSTIGE KOSTPRIJS

Het opslagpercentage van Slagyoghurt® is vergelijkbaar met slagroom.
De kostprijs van een kilo Slagyoghurt® is ca. 20% tot 25% lager dan van een liter slagroom.

Lucht in uw gebak brengen met Slagyoghurt® kan dus ook een financieel slimme keuze zijn.

Recepten

Slagyoghurt® vulling

MINDER VET EN SUIKER

Gebak op basis van Slagyoghurt® en verse kwark is niet alleen heel erg lekker, maar bevat ook nog eens veel minder vet en suiker dan gebak op basis van slagroom.

WEL 100% GENIETEN, NIET 100% CALORIËN!

De vulling van één punt gebak op basis van slagyoghurt, bevat minder dan de helft van de calorieën van een bavaroisepunt volgens traditioneel recept.

VERGELIJK MET STANDAARD BAVAROISEVULLINGEN*

ca. 35% minder suiker
ca. 65% minder vet
ca. 70% minder verzadigd vet
ca. 55% minder calorieën

* In vergelijking met traditionele gebaksvulling op basis van gezoete slagroom en bavaroisepoeder.

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

Voor behoud van de frisse smaak van yoghurt en kwark voegt u natuurlijk liever niet te veel suiker toe.
Gebruik daarom onze ForPastry bavaroisepoeder. Deze heeft een lage dosering van 75 gram en dus voegt u minder suiker toe.

Grensland zuivel®

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. Mengen en monteren
75 gram ForPastry Bavaroisepoeder Neutraal oplossen in 200 ml lauwwarm water (ca. 25 tot 30 Cº).
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.

YOGHURT PUNT
Aardbei

Recept

INGREDIËNTEN *(24 cm ring)*
1000 gram Slagyoghurt®
300 gram Fruitpuree Aardbei
75 gram ForPastry Bavaroisepoeder*
bodem naar wens

OPKLOPPEN 10-12 MINUTEN
KOELEN
DIEPVRIES STABIEL

per punt vulling
168 kcal
7.3% Vet
13.9 % Suiker

Voedingswaarde per 100 gram vulling.

Energie	622kJ (147 kcal)	
Vetten	7.3	g
waarvan verzadigd	4.5	g
Koolhydraten	15.9	g
waarvan suikers	13.9	g
Eiwitten	3.6	g
Zout	0.10	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 300 g Fruitpuree (ca. 25 tot 30 Cº).
Monteer de luchtige Slagyoghurt® en de oplossing van Fruitpuree en 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!

KWARK PUNT
Naturel

Recept

INGREDIËNTEN *(24 cm ring)*

850 gram Slagyoghurt®
150 gram Grensland Patisserie Kwark
75 gram ForPastry Bavaroisepoeder
200 ml water
bodem naar wens

OPKLOPPEN 10-12 MINUTEN
KOELEN
DIEPVRIES STABIEL

per punt vulling
146 kcal
6.7 % Vet
12.8 % Suiker

Voedingswaarde per 100 gram vulling.

Energie	582kJ (138 kcal)	
Vetten	6.7	g
waarvan verzadigd	4.2	g
Koolhydraten	14.2	g
waarvan suikers	12.8	g
Eiwitten	4.7	g
Zout	0.10	g

WERKWIJZE

1. Opkloppen
850 gram Slagyoghurt® en 150 gram Grensland Patisserie kwark bij elkaar voegen en opkloppen met een gardemixer in ca. 10-12 minuten.
2. Mengen en monteren
75 gram ForPastry Bavaroisepoeder Neutraal oplossen in 200 ml lauwwarm water (ca. 25 tot 30 Cº). 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!

KWARK PUNT
Mango

Recept

INGREDIËNTEN *(24 cm ring)*

850 gram Slagyoghurt®
150 gram Grensland Patisserie Kwark
300 gram Fruitpuree Mango
75 gram ForPastry Bavaroisepoeder
bodem naar wens

OPKLOPPEN 10-12 MINUTEN
KOELEN
DIEPVRIES STABIEL

per punt vulling
161 kcal
6.3% Vet
13.4 % Suiker

Voedingswaarde per 100 gram vulling.

Energie	593kJ (141 kcal)	
Vetten	6.3	g
waarvan verzadigd	3.9	g
Koolhydraten	15.9	g
waarvan suikers	13.4	g
Eiwitten	4.5	g
Zout	0.09	g

WERKWIJZE

1. Opkloppen
850 gram Slagyoghurt® en 150 gram Grensland Patisserie kwark bij elkaar voegen en opkloppen met een gardemixer in ca. 10-12 minuten.
2. Mengen en monteren
75 gram ForPastry Bavaroisepoeder Neutraal oplossen in 300 g Fruitpuree (ca. 25 tot 30 Cº). Monteer de luchtige Slagyoghurt® en de oplossing van Fruitpuree en 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!

kijk hier voor nog meer recepten

RAAK OOK
GEÏNSPIREERD

WWW.GRENSLANDZUIVEL.NL