



YOGHURT PUNT

Amareo

YOGHURT PUNT AMAREO

INGREDIËNTEN (24 cm ring)

- 1000 gram Slagyoghurt®
- 75 gram ForPastry Bavaroisepoeder*
- 200 ml water
- 100 gram Leagel Black Cookies Variëgato (art.nr. L232901)
- 90 gram Forlce variëgato Amarena (art.nr. 213072)
- bodem naar wens



OPKLOPPEN
6-10 MINUTEN



KOELEN



DIEPVRIES
STABIEL

per
punt
vulling

254 kcal
9.4% Vet
18.0 % Suiker

Voedingswaarde per 100 gram vulling.

Energie	781kJ (185 kcal)
Vetten	9.4 g
waarvan verzadigd	4.6 g
Koolhydraten	20.8 g
waarvan suikers	18.0 g
Eiwitten	3.7 g
Zout	0.10 g

WERKWIJZE

1. Opkloppen

1000 gram Slagyoghurt® opkloppen met een gardemixer in ca. 6-10 minuten.

2. Meng 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.

Pureer de variëgato Amarena Kers tot de gewenste structuur. Schep dit vervolgens door het yoghurtmengsel voor een marmereffect.

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 Black Cookies 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.