



YOGHURT PUNT met fruitvulling

YOGHURT PUNT FRUITVULLING

INGREDIËNTEN (24 cm ring)

- 1000 gram Slagyoghurt®
- 75 gram ForPastry Bavaroisepoeder*
- 200 ml water
- Fruitvulling (wij gebruikten Ranfru Pastry Collectie)
- bodem naar wens
- kapsel als tussenlaag



OPKLOPPEN
6-10 MINUTEN



KOELEN



DIEPVRIES
STABIEL

WERKWIJZE

1. Opkloppen

1000 gram Slagyoghurt® opkloppen met een gardemixer in ca. 6-10 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 een tussenlaag met kapsel en bestrijk deze met fruitvulling.

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.