



Kwark Punt Mango

SLAGYOGHURT

KWARK PUNT MANGO

INGREDIËNTEN (28 cm ring)

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



OPKLOPPEN
6-10 MINUTEN



KOELEN



DIEPVRIES
STABIEL

WERKWIJZE

1. Opkloppen

850 gram Slaggyoghurt® en 150 gram Grensland Patisserie kwark bij elkaar voegen en opkloppen met een gardemixer in ca. 6-10 minuten.

2. Meng en monter

75 gram ForPastry Bavaroisepoeder Neutraal oplossen in 300 g Fruitpuree (circa 25 tot 30 C°). Monteer de luchtige Slaggyoghurt® 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!

*ForPastry Bavaroisepoeder heeft een lagere dosering als veel reguliere bavaroisepoeders. Hierdoor blijft de frisse yoghurtsmaak van de Patisseriekwark en Slaggyoghurt behouden en voegt u niet onnodig veel suiker toe.

Tip

Bekijk ons
inspiratie-album voor
uw schermen en Social
Media berichten.

KLIK HIER