



Kwark Punt Naturel

SLAGYOGHURT

KWARK PUNT NATUREL

INGREDIËNTEN (28 cm ring)

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



OPKLOPPEN
6-10 MINUTEN



KOELEN



DIEPVRIES
STABIEL

WERKWIJZE

1. Opkloppen

850 gram Slagyoghurt® 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 200 ml lauwwarm water (circa 30 C°). 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 als veel reguliere bavaroisepoeders. Hierdoor blijft de frisse yoghurtsmaak van de Patisseriekwark en Slagyoghurt behouden en voegt u niet onnodig veel suiker toe.

Tip

Voeg een smaakcompound of verse fruitpuree toe voor een frisse smaakvariant.