BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels.ch

KATEGORIE

Patisserie und Stückli

SAISONDESSERT FRÜHLING: ERDBEER-JOGHURT

ÜBERSICHT

Rezept-Nr. 37439

ZUTATEN

Gruppe 1

Zutat	KG
Haferflocken-Streusel mit PRONTO Biscuit (Rezept-Nr. 37428)	1.000
Gesamtgewicht:	1.000

Gruppe 2

Zutat	KG
Naturejoghurt	0.970
Les Fruits 70% Strawberry (Pistor-Nr. 18238)	1.750
AROMATIC Erdbeer-Paste (Pistor-Nr. 2180)	0.040
Wasser	0.385
Fond Royal (Pistor-Nr. 18280)	0.230
Vollrahm 35%	1.150
Gesamtgewicht:	4.525

Gruppe 3

Zutat	KG
Diplomat-Crème mit GRAZIELLA C Deluxe (Rezept-Nr. 37232)	2.000
Erdbeeren, frisch	-
Gesamtgewicht:	2.000

METHODE

Herstellung:

Vorbereitung:
100 Dessertbecher Kova 16 cl (Pistor-Nr: 13098) bereitstellen und je Becher ca. 10 g Streusel abfüllen.

Erdbeer-Joghurt Mousse:
Les Fruits 70% Strawberry, Joghurt und **Aromatic Erdbeer-Paste** mit Stabmixer oder Cutter mixen. Wasser (ca. 45° C) und **Fond Royal** mischen und unter die Joghurtmischung ziehen. Leicht geschlagen Rahm unterziehen und Mousse sofort weiterverarbeiten.
Je Becher 45 g Mousse eindressieren.

Fertigstellen:
Mit Diplomatcrème Rosette aufdressieren und mit frischen Erdbeeren ausgarnieren. Diese evt. dünn gelieren.

Lagerung:
Desserts können, mit oder ohne Diplomatcrème, abgedeckt mehrere Wochen im Tiefkühler gelagert werden.

Farbe:
Ist beim Erdbeer-Joghurt Mousse ein intensiveres rot gewünscht, kann mit etwas Lebensmittelfarbe nachgeholfen werden.