

Tiramisu Bites



Hoe complex is dit recept?

Simpel ●●○○○ uitdagend

Formaat

Onze bites wegen per stukje ca. 45-50 gram
Ze zijn 80x25 mm groot en 40 mm hoog.

Bites
Roomkaas

Dit heb je nodig.

440 gram	<u>Grenslan slagroom 40% met suiker</u>
260 gram	<u>Grenslan Verse Roomkaas</u>
40 gram	<u>Grenslan bavaroisepoeder neutraal</u>
100 gram	Water
50-80 gram	<u>Tiramisu compound Grenslan</u>

Variegato Speculoos Leagel art.nr. L233501

Stickaway Caramel Leagel art.nr. L220930

Uiteraard kan naar eigen creativiteit ook met andere glaceermiddelen of smaakpasta's gewerkt worden.



Kijk hier voor informatie over deze producten.



Bestel ze bij je eigen groothandel of vraag bij ons naar de mogelijkheden als deze niet op voorraad staan.

Zo maak je het

1. Maak de basismassa voor roomkaas, door de roomkaas en slagroom samen op te draaien met de gardemixer.
2. Los de bavaroisepoeder op in het water.
3. Meng de basismassa met de compound tiramisu en het bavaroisepoedermengsel tot een egale massa.

Opbouw Tiramisu Roomkaas Bite

1. Snij de sloffenbodem op de gewenste breedte.
2. Bedek de sloffenbodem met een dun laagje speculoos variegato.
3. Bedek deze met de tiramisu-bavarois roomkaas.
4. Dek af met een dunne laag kapsel.
5. Bedek het kapsel met een laagje stickaway de caramelo.
6. Koel het gebak terug of vries het in.
7. Snij de Bites op de gewenste maat.
8. Decoreer met...

3 Mango-bavarois

Decoratie toeven

Stickaway caramel Leagel

Kapsel

Tiramisu-bavarois van roomkaas

Variegato Speculoos Leagel

Sloffenbodem

De basis van alle Grensland Bites is een stevige, dunne sloffenbodem. Die zorgt voor houvast, een mooie vorm én gemak in verwerking. Bovenop de vullingen komt een luchtig laagje vers kapsel, welke weer mooi af te decoreren is.

Hoe complex is dit recept?

Simpe ●●○○○ **Uitdagend**

De basis van elke Bite.



Bites
Grensland

Sloffenbodem

Dit heb je nodig.

voor het deeg:

- 500 gram** Zeeuwse bloem
- 500 gram** Patentbloem
- 700 gram** Boter
- 375 gram** Basterdsuiker wit
- 375 gram** Castormelis (fijne kristalsuiker)
- 16 gram** Bakpoeder
- 4 gram** Koolzuur poeder
- 75 gram** Heelei
- 10 gram** Zout
- 20 gram** Citroenrasp

voor de vulling:

- 1000 gram** Amandelspijs
- 500 gram** Bakvaste gele room

Zo maak je het

1. Meng de boter, basterdsuiker, castormelis, zout en citroenrasp.
2. Voeg geleidelijk het heelei toe.
3. Voeg de bloem en bakpoeder in drie delen toe.
4. Koel het deeg kort terug.
5. Rol uit tot +/- 6 mm.
6. Maak de bakvaste gele room volgens je eigen recept.
7. Draai de amandelspijs tot deze wat soepeler is.
8. Roer de gele room los en voeg in delen toe aan de amandelspijs.
9. Spuit een laag op het sloffendeeg.
10. Bak de sloffenbodem op 180°C voor +/- 15 minuten

Koud Kapsel beslag

Dit heb je nodig.

- 500 gram** Eiwit
- 500 gram** Eidooier
- 500 gram** Castormelis (fijne kristalsuiker)
- 40 gram** Citroenrasp
- 500 gram** Patentbloem

Zo maak je het

1. Klop eiwit, eigeel, castormelis en citroenrasp op in 8 tot 10 minuten op hoge snelheid.
2. Spatel de gezeefde bloem voorzichtig door het beslag.
3. Verdeel het beslag over een bakplaat van 60x40 cm.
4. Bak het kapsel op 240°C voor ca. 7 minuten.

Wij helpen je graag als je vragen hebt.



Grensland

