

# Your Partner for *sweet inspiration*



## Dawn Merveilleux 2.0

Romy Uijen - Pâtissier

### INGREDIËNTEN - 30 stuks

#### Schuim

- 1000 g Silvia Soft Meringue Mix  
2.03652.114
- 500 g Water
- 8 g Aroma Moccafin (koffie)  
8.58638.111
  
- 150 g Witte chocolade
- 150 g Chocolade schaafsel

#### Vulling Bavarois

- 200 g Fond Neutraal  
2.03030.114
- 200 g Water (25°C)
- 1000 g Slagroom
- 8 g Aroma Moccafin (koffie)  
8.58638.111

#### Vulling Fruit

- 300 g Delifruit Rode Kers  
8.03192.333

#### Afwerking

- 600 g Slagroom
- Cacaopoeder (naar wens)

### WERKWIJZE

#### Schuim

Meng Silvia met het water en de Moccafin aroma, klop op in de hoogste versnelling met een garde tot een standig schuim. Rondjes opspuiten van ca. 25 gr (Ø 7 cm), bakken inschietoven 110°C (rotatie oven 90°C) gedurende 40 minuten.

Onderkant van het schuim coaten met witte chocolade en bestrooien met chocolade schaafsel.

#### Vulling Bavarois

Meng de Fond, water en Moccafin aroma. Spatel de lobbige slagroom in twee etappes door de Fond. Spuit een dop van ca. 45 gr bavaroise per schuimbodem.

#### Vulling Fruit

Vul het midden van de bavaroise met ca. 10 g rode kers en leg een schuim plak erop.

#### Afwerking

Zet het gebakje rechtop en spuit hierop een slinger slagroom van ca. 20 g. Afwerken met cacaopoeder en decoratie naar keuze.



*Check onze website voor  
meer receptinspiratie*