Wij delen uw passie

fruffi
be inspired by fruit

Fruitige vierkante koek

1. Vierkante koek van getoerd gerezen deeg

Neem een plak getoerd gerezen deeg en snijd hieruit het gewenste formaat voor de vierkante koek. Geef met een ronde steker een inkeping in de bovenste laag van de vierkante koek, zodat hij mooi kan opkomen rondom de vulling. Leg ze op bakplaten. Spuit een laagje crème patissière binnen de ronde inkeping en leg daarop een bol **FRUFFI**. (zie onderstaande suggesties). Laat ze rijzen gedurende ± 90 minuten op 32°C-75% RV. Bak de gevulde vierkante koeken af gedurende ± 18 minuten op 180-200°C in de heteluchtoven of op 200-220°C in de vloeroven. Werk ze verder af volgens de onderstaande suggesties.

2. Afwerksuggesties

Fruffi Kers met witte chocoladeschilfers

FRUFFI KERS
JELFIX NEUTRAAL

Gebruik de ijsschepper om een bol **FRUFFI KERS** op de gevulde vierkante koek te leggen. Werk na het bakken af met **JELFIX NEUTRAAL** en witte chocoladeschilfers.

Fruffi Peer met pure chocolade

FRUFFI PEER
JELFIX NEUTRAAL
CRIOLETTA PUUR

Gebruik de ijsschepper om een bol **FRUFFI PEER** op de gevulde vierkante koek te leggen. Werk na het bakken af met **JELFIX NEUTRAAL** en sprits af met **CRIOLETTA PUUR**.

Fruffi Framboos met suiker

FRUFFI FRAMBOOS
JELFIX NEUTRAAL

Gebruik de ijsschepper om een bol **FRUFFI FRAMBOOS** op de gevulde vierkante koek te leggen. Werk na het bakken af met **JELFIX NEUTRAAL**.

Fruffi Mango met chocolade ganache

FRUFFI MANGO
JELFIX NEUTRAAL
Ganache

Gebruik de ijsschepper om een bol **FRUFFI MANGO** op de gevulde vierkante koek te leggen. Werk na het bakken af met **JELFIX NEUTRAAL** en chocolade ganache.

Fruffi Citroen met meringue

PÂTI WIT
FRUFFI CITROEN
JELFIX NEUTRAAL
Water 100 ml
Suiker 360 g

Klop 20 g **PÂTI WIT** met 100 ml water in een groot bekken op tot een stevig schuim. Voeg 60 g suiker toe en draai even door in 2de versnelling. Spatel 300 g suiker onder het schuim. Spuit schuimpjes op bakpapier en laat ze drogen in de oven op 140°C gedurende ± 35-40 minuten. Gebruik de ijsschepper om een bol **FRUFFI CITROEN** op de gevulde vierkante koek te leggen. Werk na het bakken af met **JELFIX NEUTRAAL** en decoreer verder af met de meringue.

Fruffi Tropical met kokosrasp

FRUFFI TROPICAL
JELFIX NEUTRAAL

Gebruik de ijsschepper om een bol **FRUFFI TROPICAL** op de gevulde vierkante koek te leggen. Werk af met **JELFIX NEUTRAAL**. Overstrooi met geraspte kokos.

CSM Ingredients Benelux (BE) BV
Filip Williotstraat 9 | 2600 Berchem | België
www.csmingredients.com | cs.benelux@csmingredients.com

CSM INGREDIENTS