Koffiekoek Bueno:
Klassieker in een nieuw jasje

INGREDIËNTEN - 15 STUKS

Koffiekoek
1400 g Dawn Delicream Bueno
250 g Royal Steensma Souplesse Melk
of Royal Steensma Souplesse Hazelnoot

WERKWIJZE

Afwerking Koffiekoek
Warm de Souplesse op tot 40°C. Snijd de koffiekoek doormidden. Strijk op de bovenkant van de koffiekoek een laag Souplesse. Spuit op de bodem doppen Delicream Bueno (uit de koelkast) en werk af naar wens.

Afwerking Croissant
Warm de Souplesse op tot 40°C. Vul de croissant met Delicream Bueno (uit de koelkast) en haal hem door de Souplesse. Werk af naar wens.

Check onze website voor meer inspiratie

Romy Uijen - Patissier

www.dawnfoods.com